


EX LIBRIS ANNE WILLAN





LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE.

TOME SECOND.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS
DE CAMPAGNE;

La maniere de les entretenir & de les multiplier;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER:

DIXIÉME ÉDITION

Augmentée conſidérablement, & miſe en meilleur ordre;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTHICAIRERIE;

Les Déciſions du Droit François ſur les Matieres Rurales;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

Par M. ***.

TOME SECOND.

Les deux Volumes reliés, 24 liv.



A PARIS,

Chez DURAND, Neveu, Libraire, rue Galande, Hôtel Leſſeville, à la Sageſſe.

M. DCC. LXXV.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

TABLE
DES CHAPITRES
DU TOME SECOND.

TROISIEME PARTIE.

Le Jardinage, la Vigne et les Boissons.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIÉME.

Le Jardin fruitier.

LIVRE QUATRIÊME.

Les Jardins de Fleurs & d'Ornement.

LIVRE CINQUIÊME.

Le Jardin des Simples, *ou* la Botanique, & une Pharmacie *ou* Apothicairerie familiere.

LIVRE SIXIÊME.

La Vigne & les Boiſſons.



QUATRIEME PARTIE.

LES ETANGS, LA PESCHE, LA CHASSE ET AUTRES AMUSEMENS CHAMPESTRES; LA CUISINE ET L'OFFICE.

LIVRE PREMIER.

Les Etangs & la Pêche.

LIVRE SECOND.

La Chasse & autres Amusemens champêtres.

LIVRE TROISIÉME.

Les Oiseaux de Voliere, & autres Amusemens champêtres.

LIVRE QUATRIÉME.

La Cuisine, la Pâtisserie; les Confitures & les Liqueurs.

Fin de la Table des Chapitres du Tome second.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

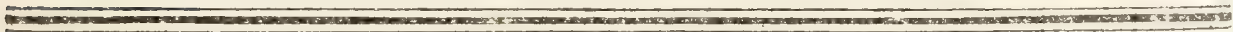
OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.



LIVRE PREMIER.

Culture générale de toutes ſortes de Jardins.

VOICI la plus noble, la plus riante & la plus utile partie de l'Agriculture ; auſſi eſt-ce celle qui demande le plus de ſoin : & s'il n'y a point de mois dans l'année auquel les jardins ne fourniſſent quelque choſe, il y a auſſi toujours quelque choſe à y faire ; mais ces ouvrages n'ont rien que d'aiſé & d'intéreſſant par ce qu'on y dépouille tous les jours ; & la Nature, également obéiſſante & féconde, y déploie ſans ceſſe des richeſſes & des beautés ſurprenantes.

C'eſt particuliérement en France, qu'il faut apprendre l'art du jardinage,

comme le lieu de l'Europe où il s'est le plus perfectionné dans ce dernier siecle: nos Anciens mêmes n'y entendoient presque rien.

On partage les jardins en quatre sortes : le potager, le fruitier, le jardin à fleurs & d'ornemens, & le jardin des simples ou botaniste. Je parlerai de chacun en particulier, quand j'aurai dit ce qui leur est commun à tous.

CHAPITRE PREMIER.

Disposition du Jardin.

POUR former un jardin, il est essentiel d'abord d'en bien choisir l'emplacement.

Place.

Pour qu'elle réussisse, ce doit être un bon fonds de terre, qui ait une exposition favorable, une bonne clôture de murailles, une eau tout proche, & un abord commode.

Fonds de Terre.

I. Pour que la terre soit bonne, il faut, 1°. qu'elle n'ait point de mauvaise odeur ni de mauvais goût, autrement les fruits & les légumes en tiendroient infailliblement, ainsi qu'on l'expérimente dans les vins qui prennent le goût du terróir, comme à Ruel près Paris. Pour connoître si la terre n'a point l'odeur ou le goût mauvais, on en prend une ou deux poignées, on les flaire, puis on les met tremper dans l'eau pendant environ huit heures; & après l'avoir passée par un linge, on goûte l'eau, pour sentir si elle a quelque mauvaise qualité. Pour faire cet essai, on prend de la terre à différens endroits, à cause qu'il peut y avoir de la diversité dans les veines de la terre.

2°. Que le terrein ait trois pieds de profondeur de bonne terre; s'il y en a moins, les arbres à six ans ne feront plus que languir; & même les légumes à longue racine, comme artichaux, betteraves, salsifis & carottes n'y réussissent pas. Deux pieds suffisent pour les choux, salades & autres verdures. Pour savoir s'il a par-tout assez de bonne terre, il faut sonder le terrein à différens endroits, en y faisant faire cinq à six fouilles, qui doivent avoir six pieds de largeur sur quatre de profondeur; lorsqu'elles seront vuidées, il sera aisé de mesurer la hauteur, & de voir s'il s'y trouve les trois pieds de bonne terre.

3°. Qu'elle soit meuble, c'est-à-dire, facile à labourer, & sans pierres.

4°. On doit préférer à toute autre la terre noirâtre, sablonneuse & grasse; sur-tout qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop seche; celle qui est trop humide est froide, trop forte, pesante & peu propre à la végétation; celle qui est trop seche ou trop légere, comme les terres à tourbes, est sans humeur & demande trop d'arrosemens. Les terres trop fortes, qui approchent de la glaise, sont impénétrables aux eaux, pourrissantes, froides & tardives, à cause de l'humidité qu'elles conservent; & au contraire, en tems de hâle & de sécheresse, elles se fendent, ne sont point traitables, & tout y meurt. Les varennes douces, c'est-à-dire, les terres meubles douces, qui ont le grain menu & sans pierres, sont encore excellentes en jardinage. Au défaut de ces varennes douces, ou de ces terres noirâtres, sablonneuses & grasses, qui font merveilles en jardins, on peut s'arrêter aux terres fortes & franches, qui sont rougeâtres, qui se manient, se labourent aisément, & qui ne sont ni froides, ni chaudes. Les terres blanches

ſont preſque toujours mauvaiſes ; les argilleuſes ne valent rien ; les Curieux ne veulent pas même des tardives.

5°. Quelquefois on ôte le tuf, l'argille , & généralement toute la terre d'un mauvais fonds, pour y en tranſporter de bonne; & c'eſt une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage. Lorſqu'il s'agit de faire tout un grand jardin de terres d'apport, de couper quelques montagnes pour en faire un jardin, &c. ces entrepriſes ſont de trop de dépenſes; il ne convient qu'aux Maîtres du Monde de les faire ; c'eſt aux Rois ſeuls, aux Princes, aux puiſſans Financiers, qu'il appartient de bouleverſer la terre, de corriger & forcer la nature même; mais pour les Particuliers , ils ne doivent entreprendre de changer les terres de leur fonds, & y en faire apporter d'autres, que quand ils n'ont qu'un petit terrein à unir, ou peu de mauvais fonds à remplacer. Nous voyons même aux environs des grandes Villes quantité de marais ſe former tous les jours de mauvaiſes terres d'apport, que la quantité de fumier abonnit bien vîte.

Situation.

II. Les vallons ſont à préférer pour les jardins potagers; ce ſont de bons fonds, gras, humides & profonds ; les arroſemens y ſont faciles ; les légumes y viennent aiſément, abondamment & beaux , & les fruits rouges y acquierent la douceur & la groſſeur qui les rendent recommandables ; mais les autres fruits , au contraire, n'y ſont ni exquis , ni de garde , quoiqu'abondans.

Le terrein un peu ſec & élevé , pourvu qu'il ſoit bon & aſſez profond , eſt excellent pour les jardins fruitiers; les fruits y ont ſouvent moins de groſſeur que dans les plaines, ou vallons , mais ils ont un bien plus beau coloris, un meilleur goût, & mûriſſent bien plutôt.

Lorſqu'on veut avoir un jardin qui ſerve de fruitier & de potager , comme il eſt d'ordinaire dans nos maiſons ruſtiques, on doit choiſir les mi-côtes de bons fonds ; la terre n'y eſt jamais ni trop ſeche, ni trop humide, parce que les eaux des montagnes y coulent toujours ſans ſéjourner, & le ſoleil n'y eſt pas combattu par le froid, qui eſt ordinaire dans les lieux marécageux. Mais il faut que la pente de ces mi-côtes ſoit preſqu'imperceptible, afin que le jardin ne ſoit point ſujet au dégât des orages & des éboulemens des terres , & que le fonds en ſoit plus aiſé à cultiver, plus fécond & plus gracieux à voir. Sur quoi *voyez* ci-après, au Chapitre V, l'Article *des Arroſemens*.

Expoſitions.

III. Il eſt néceſſaire de plus que la terre ait les quatre aſpects du ſoleil, pour nourrir les fruits & les légumes , & leur donner du goût; le jardin fruitier principalement doit avoir le ſoleil pendant tout le jour.

1°. L'expoſition du ſoleil levant dure depuis le matin juſqu'à une heure après midi : il n'y a que le midi dont l'aſpect ſoit plus eſtimé ; le levant eſt même plus avantageux pour les eſpaliers de pêchers, qui paſſent pour le meilleur fruit ; mais cette expoſition eſt ſujette en printems aux vents de nord-eſt & au roux-vent , dont il faut ſe garantir par des briſe-vents. Le levant eſt la meilleure expoſition pour une terre légere, & le midi pour les autres.

2°. L'expoſition du midi dure depuis neuf heures du matin juſqu'à quatre du ſoir. Elle eſt favorable aux melonnieres & à toutes ſortes de plants, même aux pêchers, pourvu que le climat ne ſoit pas plus chaud qu'aux environs de Paris. On doit pourtant n'y mettre que des fruits d'été, qui ſe cueillent avant que les grands vents arrivent : car l'expoſition du midi eſt à couvert au printems des vents de

galerne; mais elle eſt rudement battue des vents du midi depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre.

Le midi & le levant ſervent auſſi pour les plantes printanieres, comme laitues d'hiver, pois, féves, fraiſes, artichaux, &c. Et après le printems on y ſeme du pourpier, du baſilic, &c. même de bons raiſins & autres fruits.

3°. L'expoſition du couchant, qui commence depuis onze heures & demie juſqu'au coucher du ſoleil, eſt plus tardive que le levant de huit à dix jours; mais elle ſouffre moins de la gelée, qui s'y fond & tombe comme la roſée avant que le ſoleil ait donné deſſus. D'un autre côté, cette expoſition eſt ſujette au vent de galerne dans le printems, & à de grands vents du couchant en automne.

4°. Le nord ne vaut rien pour les terres plus froides qu'humides; mais pour celles qui ſont légeres & chaudes, comme la plupart de celles du climat de Paris, les poires d'été, le verjus, quelques prunes, abricots & autres productions tardives y réuſſiſſent bien. On met encore, au nord, des figuiers, framboiſiers & groſeillers; cette expoſition ſert par-tout, l'été pour élever du cerfeuil & tout ce qui doit être replanté, comme laitue, chicorée, choux, céleri, &c. car il n'y a point d'endroit dans un jardin qui ne puiſſe être bon à quelque choſe.

Un des points auxquels il faut avoir le plus d'égard en fait de jardinage, c'eſt aux expoſitions qui y conviennent le mieux, & elles ſe réglent ſuivant le climat du lieu. Ainſi dans un pays fort chaud on doit chercher l'aſpect du ſeptentrion, qui puiſſe modérer la violence de la chaleur; au contraire, ſi l'on habite un pays froid, il faut choiſir l'aſpect du midi, & ſe mettre à couvert du ſeptentrion, tenant pourtant pour certain qu'en quelque lieu que l'on ſoit ſitué, l'on a toujours beſoin d'un ſoleil favorable, parce que c'eſt l'ame de la végétation; on ſe met à couvert de ſes rayons brûlans, en évitant l'aſpect du midi, & en rafraîchiſſant la terre par de fréquens arroſemens; l'abondance & l'ombrage des plantes y contribuent auſſi, parce qu'elles conſervent l'humidité de la terre, & empêchent qu'elle ne ſe deſſeche ſi aiſément.

Si l'on eſt dans un climat tempéré, comme le ſont les environs de Paris & les Provinces circonvoiſines, il eſt très-facile d'éviter les inconvéniens qui arrivent par l'excès du froid ou du chaud, puiſque ce climat eſt ſuffiſamment chaud pour la production de la plupart des fruits & des plantes qui ſont en uſage pour les beſoins de la vie. Il n'en eſt pas de même de certaines Provinces plus expoſées au levant & au midi; elles ont des fruits particuliers qui y acquierent véritablement un degré de bonté & de délicateſſe qu'ils ne ſauroient avoir ailleurs; tels ſont les citrons, oranges, grenades, figues, olives, melons & raiſins. Mais auſſi l'on manque dans ces climats de pluſieurs plantes & herbages fort utiles, ou du moins on ne vient à bout d'en élever qu'à force d'arroſemens & de ſoins coûteux & pénibles.

Nous pouvons participer à ce qu'ils ont d'avantageux, ſans qu'au reſte la culture de la plupart des plantes nous ſoit autant à charge; car pour celles qui demandent le plus de chaleur, on pourra prendre un côteau qui regarde le midi, & qui les mette entiérement à l'abri du ſeptentrion: dans cette ſituation, jouiſſant auſſi du ſoleil couchant & du levant, elles ſeront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet aſtre vivifiant. Faute de côteau, les murs qu'on élevera dans ces mêmes aſpects feront les mêmes effets, ſoit pour les arbres en eſpaliers, ſoit pour les autres choſes qui ont beſoin d'un pareil abri; pour ce qui eſt des plantes & des fruits, à qui il ne faut qu'une chaleur modérée, la température de notre climat les rendra excellens & abondans, pourvu que le terroir ſoit bon.

La différence des expoſitions eſt bien plus ſenſible & plus importante dans un lieu élevé, que dans les jardins ſitués en plaines, qui ne ſont à couvert ni de

montagnes, ni de bois de haute futaie, ni de grands bâtimens. Les uns & les autres sont plus ou moins exposés, suivant leurs aspects, aux différens vents qui sont ennemis du jardinage.

C'est depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre que les vents de midi désolent extrêmement l'exposition qui porte ce nom; la perte en est grande pour les fruits, sur-tout aux arbres de tige. Vers le printems, l'exposition du levant est sujette à des vents de nord-est; ce sont des vents de bise fort secs & fort froids, qui brouissent les feuilles & les jets nouveaux, & qui font souvent tomber beaucoup de fruits, tant à pepins qu'à noyau. L'exposition du couchant craint les vents de galerne, très-pernicieux au printems pour les arbres en fleur, & en automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits: enfin les vents du nord désolent tellement les endroits qui y sont exposés, qu'on ne doit guère attendre de fruits d'hiver qui aient quelque mérite.

Il est vrai qu'en quelque situation que soit un jardin, il est en lieu de craindre toutes les disgraces de ces vents, comme de jouir des faveurs de chaque exposition, ayant nécessairement tous les aspects du soleil; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a qui sont plus sujets à l'un & à l'autre, par rapport à l'assiette de tout le jardin, ou à chacun de ses côtés. Or il est toujours plus expédient qu'il soit au levant & au midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premieres étant absolument préférables à celles du couchant & du nord, & principalement en ce climat, où l'on a besoin de chaleur pour les fruits délicats & pour ceux d'hiver.

En cas de choix, si l'on veut savoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a; si elles sont légeres, on doit préférer l'exposition du levant comme la plus favorable; si ce sont des terres fortes, & par conséquent froides, constamment l'exposition du midi leur vaut mieux. L'avantage de cette derniere exposition est d'être propre à préserver les plantes des rigueurs de l'hiver, à donner du goût aux légumes & aux fruits, & à faire des productions hâtives: comme les terres fortes sont d'un tempérament contraire, ce ne peut être que par le secours d'une grande chaleur qu'on les rend capables de ces bons effets.

La terre légere étant plus facile à être animée & échauffée, n'a pas besoin d'une pareille exposition, elle lui est plutôt nuisible, sur-tout si le climat est chaud; car elle est sujette à brûler tellement les plantes en été, que les potagers y deviennent inutiles: elle y engendre un nombre infini de pucerons qui percent ou recroquevillent les feuilles; elle empêche que les fruits n'acquierent leur grosseur naturelle, & souvent même elle les fait tomber avant leur maturité. Il faut donc laisser l'exposition du midi pour une terre froide & humide, & chercher plutôt dans les fonds arides & sablonneux celle du levant, qui y fait des biens admirables: les rosées de la nuit & les premiers rayons du soleil sont pour elle des influences si bénignes & si efficaces, que le bon goût, la grosseur & la maturité des fruits s'y rencontrent toujours. Les arbres & les légumes s'y conservent aussi parfaitement, d'autant que tout y est à couvert des vents de galerne, qui sont ordinairement suivis de gelées blanches qui endommagent presque tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages font quelquefois que l'on se contente aisément de cet aspect, même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconvéniens, dont le principal est d'être privée du bénéfice des pluies, du moins pour les arbres & espaliers, de maniere qu'ils y souffrent une extrême sécheresse, si l'on n'y remédie. Les espaliers font mieux leur devoir au midi, parce que leurs fruits y sont à couvert des vents: mais si l'on étoit dans un pays chaud, il faudroit se garder d'y mettre aucun fruit à pepins ni à noyau; ils sont trop délicats pour être exposés à une chaleur si forte; on les y verroit griller & gercer. Cette exposition n'est bonne en de pareils lieux que pour des orangers, citronniers, grenadiers,

figuiers, mufcats & autres femblables fruits; encore y faut-il conferver la plupart des feuilles pour leur donner de l'ombre. Le refte dans ce climat fera affez avantageufement placé au levant, au couchant, & même au nord, qui eft préférable aux deux autres, fi la chaleur du climat eft trop grande.

L'expofition du nord a auffi fes utilités parmi nous, c'eft-à-dire, dans les climats plus tempérés & plus froids, quoiqu'elle y foit la moindre de toutes, & quoiqu'elle ne doive jamais être l'afpect principal d'un jardin : outre qu'elle eft fuffifamment bonne pour tous les fruits d'été, & pour quelques-uns d'automne, elle eft très-propre pour conferver les légumes durant les grandes chaleurs, & pour les fruits rouges qu'on veut garder long-tems.

Celle du couchant eft un peu plus confidérable; on n'a point lieu d'y craindre les défauts de la féchereffe, parce qu'elle reçoit toutes les pluies qui viennent du côté du foleil couchant; & ces pluies font merveilleufes pour une terre feche & légere. Une terre humide & froide s'en accommode moins, & cela fait connoître qu'on doit éviter le plus qu'on peut une telle expofition, quand on eft dans un terroir qui eft de ce tempérament, du moins pour l'affiette de tout le jardin; car à l'égard des côtés, il n'en eft point dont on ne puiffe faire un bon ufage, en quelque expofition qu'il fe trouve : fur quoi il faut voir plus bas l'emploi que nous marquerons pouvoir être fait de chaque partie du potager, fuivant le terrein & l'afpect où l'on fe trouve.

Muraille & Eau.

IV. Il eft effentiel que le jardin foit clos de murailles de neuf pieds de haut : elles font néceffaires non-feulement pour garantir le jardin des paffans, voleurs, beftiaux & bêtes fauves, & pour renvoyer la chaleur aux plantes; mais auffi pour avoir de bons efpaliers & de beaux fruits, & en avoir dans toutes les faifons, hâtives & tardives : il faut cette hauteur aux murs pour l'effor des efpaliers, fur-tout quand ils font forts, & le jardin en eft moins expofé aux vents & aux premiers froids.

Il eft bon auffi qu'il y ait quelque eau dans le jardin, ou tout proche, pour les arrofemens; car la féchereffe eft la grande ennemie des plantes, fur-tout quand elles font jeunes ou nouvellement tranfplantées; la rofée & les pluies ne fuffifent pas pour les garantir des hâles dévorans du printems & des chaleurs brûlantes de l'été. Les reffources ordinaires font un puits peu profond, pour qu'on ait moins de peine à y tirer, la décharge de quelque fontaine, ou même quelques fontaines conduites exprès, un canal voifin, un petit réfervoir bien fourni & bien entretenu, avec des tuyaux de bois & des cuvettes ou baquets diftribués en plufieurs quarrés pour porter l'eau par-tout.

On doit encore procurer à fon jardin un abord commode & gracieux, tant pour faciliter l'apport des amendemens, que pour l'aifance & le plaifir du Maître.

Figure du Jardin.

V. La figure d'un jardin la plus agréable à la vue, & la plus commode pour la culture, eft celle d'un quarré long, dont les encoignures font à angles droits, & qui peut avoir une fois & demie, ou deux fois plus de longueur que de largeur : on trouve de quoi y faire aifément de beaux quarrés de grandes planches; au lieu que dans les figures irrégulieres, comme triangles, ronds, &c. il y a toujours bien du tems & du terrein à perdre : on ne peut les employer qu'en bofquets, cabinets pour fe réfugier en tems de pluie; ou bien il faut les réduire en quarré pour en cacher les défauts, en difpofant les allées & le partage des quarrés comme fi

tout le terrein étoit quarré, afin que le jardin paroiſſe parfait dans ſa diſpoſition.

1°. Pour l'agrément, il doit avoir ſon entrée dans le milieu d'une de ſes faces les plus étroites, ſur une allée qui coupe en deux toute la longueur du jardin, afin qu'en y entrant on ait devant ſoi la plus grande étendue du jardin. Une vue auſſi longue en face, & médiocrement large ſur les côtés, plaît bien mieux qu'une vue courte en face, & longue par les côtés : cependant ſi la diſpoſition du terrein gêne, il faut du moins que l'entrée & ce qui doit l'accompagner, comme allées, eſpaliers, ſoient ſi bien diſpoſés, qu'il ne s'offre rien de brut & de diſgracieux à la vue.

2°. Il faut encore que le terrein du jardin ſoit plus bas que le rez-de-chauſſée de la maiſon, en ſorte qu'on y deſcende par quelque perron, terraſſe ou glacis ; il en ſera plus gracieux, plus commode, & la maiſon plus ſaine.

Pentes du Jardin.

VI. Si le terrein deſtiné en jardin n'a pas naturellement une pente douce, on doit lui en ménager une qui ſoit imperceptible & perpétuelle dans toutes les allées qui regnent le long du levant, & dans une de celles du midi ; cela fait deux bons effets : 1°. On empêche que l'eau des pluies ne ſe répande dans les jardins : 2°. On la conduit juſqu'aux pieds des arbres, qui ont toujours beſoin d'humidité dans ces expoſitions.

La pente eſt preſque inſenſible, quand elle ne paſſe pas un pouce & demi ſur une toiſe de longueur, ſur-tout lorſque la longueur eſt grande ; car une pente de douze ou quinze pieds ſur quatre-vingt toiſes de long, eſt moins ſenſible & moins incommode qu'une pente de deux pieds & demi ſur une longueur de vingt toiſes, quoique ce ſoit la même proportion.

Une pente commence à être rude, quand elle eſt de deux pouces par toiſe ; ſi elle paſſe, il faut la corriger, ou en baiſſant le terrein le plus élevé, ou en élevant par des terres d'apport ou fumiers celui qui eſt trop bas, ou enfin (ce qui eſt le dernier parti & le plus coûteux) en partageant cette grande pente en différentes portions, pour en former des terraſſes particulieres, les unes ſur les autres, plus ou moins larges, ſuivant la diſpoſition du terrein. Ce ſeront autant de jardins ſéparés, qu'on diſpoſera, comme nous l'allons dire des jardins en général ; & pour qu'ils ne s'éboulent point, on les ſoutiendra, ou par de petits murs qui ſeront garnis de beaux eſpaliers, & qui renverront la chaleur & formeront une belle vue, ou par de petits talus bien battus & bien trépignés, où l'on placera quelques degrés, ou du gazon en glacis bien plaqué, pour qu'ils ſoient plus ſolides. Toutes ces terraſſes ſont un bel aſpect, & ſont auſſi très-bonnes pour les plants & légumes ; mais on doit avoir la précaution d'en bien trépigner & abattre les talus dans le fond, & que la partie haute de chaque talus ſoit un peu plus élevée que l'allée de la terraſſe voiſine, afin que l'égoût de la terraſſe y faſſe moins de tort. Tous les hivers on y fera les réparations néceſſaires, en y apportant quelques terres qu'on trépignera & battra tout de nouveau, n'y laiſſant rien de meuble que les trois ou quatre pouces de ſuperficie de bonne terre qui couvre & excede chaque talus, & qu'on laboure après coup pour rendre cette terre plus propre aux différentes productions qu'on ne manquera pas d'y mettre, pour que tout ſoit employé, d'autant que les expoſitions de ces talus ſont ſouvent fort avantageuſes ; quelquefois même on en fait exprès pour les raiſins & autres fruits.

On doit encore faire d'eſpace en eſpace, dans les allées des terreins qui vont en pente, de petits arrêts avec des ais, qui n'excedent la ſuperficie des allées que de quelques pouces, ou ſimplement de petites rigoles qui détournent les eaux des pluies dans les quarrés voiſins ; & même ſi ces arrêts ou rigoles ne ſuffiſent pas,

on ménage au bas du jardin une ſortie pour la décharge de ces eaux ; ou bien on y fait une pierrée, dans laquelle elles ſe perdent en terre, ou quelques puiſards de terre glaiſe, où elles tombent & ſe conſervent quand on veut s'en ſervir pour les arroſemens.

Fouille.

VII. Le terrein du jardin étant choiſi, diſpoſé & clos, comme je viens de le dire, il faut pour le mettre en œuvre, commencer par le *fouiller* par-tout à trois pieds de profondeur.

1°. *Fouiller* la terre, ce n'eſt autre choſe que la remuer, en ſorte que le deſſus ſoit mis dans le fond, & le fond au-deſſus, ſans aucun mêlange du fond avec le deſſus.

2°. La fouille ſe fait non-ſeulement pour mieux diſtribuer le terrein, mais encore parce que rien n'eſt meilleur pour la fécondité de toutes ſortes de plantes, ſoit arbres en eſpaliers, pépinieres, légumes ou autres ; car ce remuement de la terre dans ſa ſuperficie en ranime les ſels, la chaleur du ſoleil & les pluies y communiquent de nouveaux principes de végétation, & les plantes, qui trouvent par-tout une terre légere & aiſée à percer, ſe fortifient bien plus vîte. C'eſt pourquoi je dis qu'on doit fouiller tout le terrein d'un jardin à trois pieds de profondeur, auſſi bien pour les légumes que pour les arbres, parce que les uns & les autres pivotent pour la plupart, & qu'ils viennent toujours mieux en terre bien meuble. Il faut même fouiller également les endroits où l'on doit faire les allées, pour deux raiſons : 1°. Parce que toute la terre du jardin doit être d'une égale hauteur ; & comme la fouille hauſſe le terrein de ſix pouces, les allées qui ne ſeroient pas fouillées, ſeroient par conſéquent plus baſſes de ſix pouces que les quarrés : outre cela, l'eau des pluies qui n'auroit pas d'égoût, rendroit les allées long-tems impraticables.

2°. La terre des allées fouillées eſt toujours très-utile : on n'a, par exemple, qu'à la prendre pour la mettre au pied des vieux arbres qui ſont à côté des allées, & la terre uſée de ces vieux arbres ſervira à regarnir les allées ; ce qui eſt une bonne épargne.

3°. La fouille eſt un ouvrage d'automne ; & pour la faire avec ſuccès & économie, il ne faut point, comme on faiſoit autrefois, ôter toute la terre de chaque tranchée, & l'y remettre enſuite ; c'étoit remuer deux fois la même terre inutilement, faire double dépenſe, & perdre du tems.

Vous ferez donc une premiere tranchée de trois pieds de profondeur, dont vous jetterez la terre à côté, le deſſus deſſous, & la laiſſerez là juſqu'à la fin de toute la fouille : vous ferez cette tranchée auſſi longue & auſſi large que vous voudrez, ſans néanmoins paſſer une toiſe de longueur & quatre pieds en largeur, pour ne point fatiguer l'homme ; & ſi vous la faites de quatre toiſes dans ſa largeur du terrein, ſur quatre pieds de longueur, trois hommes pourront y travailler aiſément enſemble. Les Jardiniers appellent ces tranchées des *jauges ;* ils appellent auſſi *jauge* le bâton qu'il faut avoir pour meſurer la profondeur & l'étendue de chaque tranchée, afin de les faire toutes égales. Vous en ferez une ſeconde auprès de la premiere, & vous jetterez dans la premiere jauge les terres de la ſeconde, à meſure que vous la creuſerez ; en ſorte qu'en mettant deſſous ce qui étoit deſſus, & deſſus ce qui étoit deſſous, vous ferez une ſuperficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, & toute votre terre mûrira : vous vous ſervirez des bâtons nommés *jauges*, pour faire la ſeconde tranchée égale à la premiere ; vous en ferez de même une troiſiéme, & ainſi ſucceſſivement, juſqu'à ce que tout le terrein ſoit fouillé ; en ſorte qu'à la fin il vous reſtera une tranchée

pareille

pareille à la premiere, que vous remplirez de la terre de cette premiere jauge que vous aurez gardée : cela s'appelle mettre la terre le dessus dessous. Il faut observer la même chose aux espaliers le long des murs.

Si les terres ne sont pas des meilleures, on doit prendre toute la superficie des allées pour la mettre dans les tranchées, & remettre toute la mauvaise terre qui en sort, sur les allées.

S'il se trouve du tuf dans le fond des tranchées, il le faut ôter & y mettre d'autre terre ; car le tuf est mortel aux arbres, ou du moins il communique son amertume au fruit, sur-tout aux pêchers.

Si le fond n'est qu'un petit caillou noir, on le laisse ; il n'est pas mauvais aux arbres ni au fruit, au contraire la racine y trouve quantité de sels qui lui font plaisir.

En mettant ainsi la terre le dessus dessous par tranchées, ce remuement fait naturellement un talus devant l'Ouvrier ; & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir apporté le fumier sur le bord de la tranchée ; & pendant que plusieurs hommes fouillent la terre & la jettent devant eux, un autre qui est sur le bord de la tranchée répand le fumier sur le talus : par ce moyen la terre est bien mêlée & nullement trépignée, comme elle l'est quand les Jardiniers font premiérement un lit de fumier, puis un lit de terre, & qu'ils labourent ensuite, continuant ainsi de faire les lits de fumier & de terre, & les labours les uns sur les autres, jusqu'à ce que la fouille soit achevée ; ce qui ne vaut rien.

Lorsqu'on fouille le long de quelque mur, soit pour abonnir la terre, former quelque glacis ou autrement, on doit remplir la tranchée aussi-tôt qu'elle est faite, ne pas approcher trop près des fondations du mur, & y laisser toujours quelque petit talus solide, de peur que le mur ne s'affoiblisse par son propre poids, ou par quelque pluie inopinée.

Distribution du Jardin.

VII. L'emplacement du jardin étant marqué, il est nécessaire d'en bien examiner le terrein, de proportionner les quarrés & les allées à l'étendue de la place. Pour le distribuer d'une maniere utile & agréable, il faut prendre d'abord trois allées qui regneront en face du côté de l'entrée, dans toute la longueur du jardin ; celle du milieu sera vis-à-vis l'entrée, & sera plus grande que les autres, pour la bonne grace ; & les deux autres regneront tout le long des murs, à trois ou quatre pieds de distance au moins. On fera ensuite une allée ou deux de traverse, qui couperont la longueur du jardin, outre celles qu'on laissera aux deux bouts, à quelque distance des murailles, pour que le terrein du jardin soit isolé, & qu'on puisse se promener & travailler par-tout. L'allée de largeur par laquelle on descend du logis dans le jardin, doit être la plus grande, la plus propre & la plus riante de toutes, parce que c'est ce qui se présente d'abord, & où l'on s'arrête pour considérer le jardin. Voilà au moins ce qu'il faut d'allées pour la beauté & la commodité de la culture : au surplus, on proportionnera le nombre & la largeur des allées, tant de longueur que de traverse, sur l'étendue du terrein, en sorte qu'elles se partagent en quarrés égaux.

Chaque quarré sera bordé de plates-bandes qui accompagneront les allées, & auront environ quatre pieds de largeur, plus ou moins, suivant l'étendue du jardin.

On plante des arbres fruitiers en espalier le long des murailles ; on les met en buisson ou en contr'espalier dans le milieu des plates-bandes du dedans du jardin, afin que chaque côté de l'arbre soit également labouré. Toutes les plates-bandes, tant des espaliers que du dedans du jardin, doivent être d'égale largeur, & n'être élevées que de trois pouces, pour ne pas faire paroître les allées trop enfoncées.

On ne doit jamais battre le bord des plates-bandes ; cela les rend trop élevées du milieu. On borde chaque côté des plates-bandes & le terrein des espaliers, ou de fleurs, ou de menues plantes, qu'on appelle plantes de bordures ; en sorte qu'on se promene toujours dans les allées entre deux rangs d'arbres & de fleurs, ou de menues plantes. Le tatisé, ou la statice, est à mon goût la plus jolie plante de bordure, parce qu'elle ne mange pas la terre, qu'elle est fort propre, qu'on la voit en fleur la moitié de l'année, & qu'elle est toujours verte.

On placera le bassin directement dans le milieu du jardin, si on y en fait un ; ce qui sera beau & très-commode, ne fût-ce que pour recevoir les eaux si nécessaires aux arrosemens.

Le corps de chaque quarré doit être continuellement rempli ou de broderies & gazons, de fleurs ou de légumes qui se succedent sans cesse, en sorte qu'aussitôt que ceux d'une saison seront passés, on préparera la terre pour un autre. On divisera chaque quarré en différentes planches ou quarrés longs, aussi égaux les uns aux autres, pour avoir de tout, le cultiver plus aisément, & former aux yeux une agréable diversité : les planches ou couches seront dressées avec symmétrie, autant que faire se pourra, & on les partagera par des sentiers qui n'auront qu'un demi-pied, ou tout au plus un pied de large ; à la différence des allées, qui doivent avoir au moins cinq à six pieds de largeur, même dans les plus petits jardins, pour qu'on puisse se promener deux de front ; autrement ce ne sont que de grands sentiers.

Le partage des quarrés fait, s'il reste quelque terrein, comme encoignure, langue de terre, ou autres, on pourra y faire quelque couche à l'écart, y planter quelques légumes ou verjus, ou en faire des cabinets, des loges à outils de jardinage, & des places à fumier, ce qui doit être le pis-aller ; car il n'y a pas de si mauvaise exposition qui ne soit bonne à quelque chose, & le grand art du jardinage consiste à n'avoir jamais de terrein inutile.

On place en face du principal aspect de la maison ce qui flatte le plus la vue & l'odorat, comme fleurs, arbrisseaux & parterres : d'autant que comme ce sont ordinairement des lieux ouverts à tout le monde, il est bon de n'y rien mettre dont la perte puisse chagriner. De cette sorte, quand on a plusieurs jardins ou de grands terreins à sa disposition, on met les fruitiers & les potagers à l'écart, hors de la portée du principal aspect & du public, pour ne point étaler ce que le jardinage a de disgracieux pour la vue & pour l'odorat, & pour ôter aux friands & aux indiscrets l'occasion de la tentation. Mais lorsqu'on n'a qu'un jardin d'étendue médiocre, on doit songer à l'utile, & employer son terrein en plantes de service, plutôt qu'en parterre & en fleurs ; il faut pourtant toujours observer de mettre en vue du logis ce qui plaît le plus des différentes parties du fruitier & du potager, & placer à l'écart ce qui peut blesser les yeux ou l'odorat. De beaux espaliers, de beaux buissons de fruits, les verdures, salades, fraises & artichaux, qui est ce qu'on appelloit autrefois *hortolage*, l'action perpétuelle des Jardiniers, &c. n'ont rien qui ne puisse plaire à tout le monde.

Pour qu'il paroisse de l'économie & du goût dans la disposition d'un jardin, les Curieux veulent, 1°. que s'il est petit, c'est-à-dire, d'environ six toises de large, & long à proportion, on n'y fasse qu'une allée de six pieds vis-à-vis de l'entrée, & au plus une ou deux autres petites allées aux deux extrêmités, si ce jardin de cinq à six toises de large en a dix ou douze de longueur ; & qu'on fasse des sentiers d'un bon pied de large le long des espaliers, & des planches de quatre à cinq pieds de large, avec de petits sentiers qui traversent la longueur du jardin, pour y mettre, non point des arbres en buissons, à moins que ce ne soit de petits pommiers de paradis, groseillers ou autres qui n'offusqueront pas les espaliers,

& n'incommoderont pas la promenade, mais plutôt des fraises, salades & herbes potageres de toutes sortes, pour en avoir en tout tems.

2°. Que si le jardin est médiocre, de dix à douze toises, on y fasse l'allée d'entrée de huit à neuf pieds, & les autres de six à sept pieds de large, en sorte qu'il y en ait le long de tous les espaliers. Il restera au milieu un quarré de six à huit toises de large, qu'on coupera en deux portions égales, ou par une allée de traverse large comme celle des espaliers, si tout le quarré a au moins quinze à vingt toises de longueur; ou par un sentier de trois pieds, si ce quarré n'a que dix à douze toises de long : on en employera la premiere en herbages, & la seconde en arbres fruitiers, disposés en quinconce ou autrement, parmi lesquels on pourra mettre des fraisiers & petits légumes pendant les cinq ou six premieres années que les fruitiers grandissent.

3°. Que si la place a depuis quinze à vingt jusqu'à quarante toises de large, sur vingt-cinq & jusqu'à cinquante toises de longueur, ce qui fait un beau jardin, on y fasse tout-autour des allées de huit à neuf pieds; qu'on donne quatre pieds de plus à l'allée du milieu qui coupe tout le terrein en deux; & qu'on donne aussi six ou sept pieds de plus à celle d'entrée, qui est parallele au corps-de-logis. Une allée de traverse, large comme celle des espaliers, forme de beaux quarrés : on compte tels ceux qui ont douze toises de long sur six à huit de large, encore mieux quand ils sont à-peu-près quarrés, ou pour le mieux oblongs.

4°. Que si le jardin a cinq ou six arpens, il faut y faire vingt ou vingt-quatre quarrés; donner quatre toises de large à l'allée métropolitaine, qui est celle du milieu, & à celle de la circonférence ou du pourtour du jardin; quinze pieds de largeur aux allées d'autour des quarrés qui coupent le jardin, & huit pieds aux espaliers ou plates-bandes.

Lorsqu'une muraille courbe gêne, on doit faire néanmoins l'allée à angles droits & quarrés, qu'on garnira toujours à droite & à gauche de jolies bordures qui la marqueront; & les endroits qui auront plus de largeur qu'il ne faudroit pour la disposition ordinaire, serviront en fraisiers & autres plantes incapables d'offusquer les espaliers.

Quand le jardin est trop long pour sa largeur, après qu'on l'aura partagé en un assez grand nombre de quarrés égaux par des allées de traverse, on bornera cette longueur par quelque muraille à claire-voie, qui multipliera les espaliers; ou par quelque palissade de raisins, arbres fruitiers ou bosquets, qui serviront pour l'utilité des fruits, & pour l'agrément de la vue qui sera arrêtée par-là.

Des Jardins coupés de murs.

Ce n'est pas seulement dans ce seul cas d'avoir un jardin trop long pour sa largeur, qu'on le coupe par quelque mur ou palissade, afin de cacher à la vue la difformité d'un tel jardin fait en boyau. On s'est avisé de nos jours de couper non-seulement les terreins difformes, mais encore les jardins les plus réguliers & les plants les plus gracieux, pour en former différens jardins coupés de murs, qui récompensent par l'utilité ce qu'ils ôtent au plaisir de la vue ou au faste. On peut même dire qu'il n'y a rien dans tout le jardinage de plus avantageux & de plus somptueux que cette abondance magnifique de sortes de fruits & de plantes d'un goût exquis que donnent les jardins coupés, parce qu'on y a le plaisir de voir en se promenant de l'un à l'autre, ce que la nature & l'art peuvent ensemble former de plus brillant & de plus agréable à l'odorat, à la vue & au goût.

Un *jardin coupé* n'est autre chose qu'un jardin, dont toute l'étendue est coupée & recoupée de murs disposés en quarrés, & hauts de neuf pieds sous chaperon, afin que les arbres à demi-tige aient de quoi s'étendre en espaliers.

Ainſi un jardin coupé eſt un aſſemblage de petits jardins quarrés qui ſe communiquent les uns aux autres, & qui doivent avoir chacun dix-huit à vingt toiſes en quarré de chaque côté, afin qu'outre l'eſpalier qui regnera tout autour avec une plate-bande de trois pieds de large le long des murs, l'eſpace du milieu forme auſſi, avec ſes plates-bandes, un quarré qui ſera iſolé par des allées d'environ ſix pieds de large, & qui ſervira à produire de tout ce que les jardins, tant fruitiers que potagers, donnent en toute ſaiſon. Il n'eſt pas néceſſaire que ces quarrés de murs ſoient des quarrés parfaits, & ce n'eſt pas une affaire quand quelques-uns n'auroient de large que le tiers de leur longueur; pour diſtribuer un terrein on doit ſonger ſeulement à l'utile, ſans ſe mettre l'eſprit à la gêne.

Il faut ſeulement que ces murs qui coupent le jardin, aient des ouvertures ou vuides qui ſe répondent les uns aux autres, & ſervent de portes: on les place ſuivant ce qu'exige la diſpoſition de la principale entrée du jardin: ordinairement elles ſont dans les encoignures, & de la largeur de l'allée qui regne le long des eſpaliers; mais de quelque côté qu'on les mette, on doit toujours ménager l'enfilade & le point de vue. Chaque ouverture pourra avoir pour ornement deux pilaſtres de pierre de taille ou de brique, ſurmontés chacun d'un vaſe ou d'un globe.

Melonniere.

Avant de tracer les murs de ce jardin, il faut placer la melonniere, c'eſt-à-dire, choiſir un endroit où l'on portera les fumiers dont on fera les couches à melons, & où l'on élevera auſſi des herbes & plantes de primeur.

L'eſpace de terre qu'on deſtine à cet uſage, ſe proportionne ſur l'étendue du terrein entier, & ſur la conſommation qu'on pourra faire à la maiſon ou aux marchés. La melonniere doit être placée dans l'endroit le plus expoſé au midi; on peut lui donner cinq à ſept toiſes de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Les murs qui la ferment du côté d'où vient le ſoleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & ils doivent être ſurmontés d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierres, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord; & pour cela il eſt néceſſaire qu'il ſoit bien plus haut que les autres.

Une melonniere ainſi conſtruite dans un jardin coupé, eſt d'un bon rapport: les petits murs qui la ferment, dérobent aux yeux le vilain aſpect des fumiers, ils réfléchiſſent ſur les melons la chaleur du ſoleil, & ce ſont de bons briſe-vents qui défendent tout ce que l'on y met, contre les orages & les vents.

Ados.

Dans ces melonnieres, le long des murs expoſés au midi, & même au levant, il faut faire des ados larges de quatre pieds. Un *ados*, terme de jardinage, n'eſt autre choſe que de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur bien expoſé, pour y ſemer pendant l'hiver & le printems quelque choſe qu'on veut avancer, plus qu'il ne feroit en pleine terre, parce que le ſoleil frappe ces talus preſqu'à plein, comme les murailles, & qu'outre cela ils ont la réflexion de la chaleur du mur, le long duquel on les dreſſe. On fait auſſi des ados en pleine terre dans les quarrés; on les y fait de trois pieds de haut, tombant en pente douce par les deux côtés, principalement du côté du ſoleil, afin que la neige & l'eau s'écoulent mieux. Les dos de bahut ſont très-utiles dans les terres froides & humides. On ſeme ſur les ados, des pois, des féves, des artichaux, des framboiſes, &c. On éleve ordinairement les ados à trois pieds au-deſſus de terre contre le mur, & le glacis qui ſe termine entre l'allée, n'en eſt élevé que d'environ trois pouces: on le borde de planches, pour empêcher que la terre de l'ados ne s'éboule dans l'allée ou ſentier. On y plante principalement des fraiſes & des laitues;

il y en a qui les couvrent de chassis de verre, pour les garantir des frimats & des hâles du printems : on en fait dans les melonnieres & dans tous les jardins aux belles expositions.

Palis ou *Perchis.*

Les Jardiniers coupent souvent différens cantons de leurs jardins avec des perches ou de petits pieux pointus, qui font de fortes clôtures, dans lesquelles ils mettent & élevent ce qu'ils veulent avoir en réserve ; & souvent, pour y donner plus d'abri & de chaleur, ils garnissent ces clôtures de paillassons, soit de jonc, de paille, de roseaux, ou même de genêt.

Terrasses utiles.

Ceux qui veulent pousser plus loin la dépense des jardins fruitiers & potagers coupés ou non coupés, y font des terrasses soutenues par de petits murs hauts de quatre pieds, éloignés de six ou sept des grands murs, & ils remplissent de terre l'entre-deux de ces grands & petits murs. Cela sert admirablement bien pour avoir un grand nombre d'espaliers magnifiques, & de belles expositions, tant pour le fruitier que pour le potager : la vue de ces terrasses est même charmante, quand les murs en sont ornés de treillages peints en verd. On peut faire de ces terrasses par-tout, excepté la melonniere ; on n'en met pourtant guère que dans le dernier jardin.

Serre.

Enfin, pour peu qu'on soit curieux, il faut que le jardin soit accompagné d'une serre ; elle est utile & presque nécessaire, non-seulement pour préserver des rigueurs de l'hiver les orangers, citronniers, grenadiers, lauriers, myrtes, jasmins, figuiers, & généralement tous les arbrisseaux encaissés ou empotés qu'on y serre, mais encore pour faire germer en mannequins, ou autrement, quantité de fruits, comme amandes, pêches, noix, glands, &c. & pour y élever sur des couches, ou y conserver en hiver quantité de plantes potageres, qui produisent par ce moyen toute l'année, comme pois, féves, laitues-pommées, petites salades, chicorées, céleri, cardons, asperges, artichaux, choux-fleurs, poirées, poireaux ; racines, comme carottes, panais, betteraves & autres, & pour y élever délicatement des plantes étrangeres, &c.

L'exposition qu'on doit rechercher autant qu'il est possible pour une serre, c'est le midi, parce qu'elle reçoit le soleil depuis neuf à dix heures du matin jusqu'à son coucher, & qu'ainsi il peut échauffer davantage une serre par la durée de sa chaleur, & en corriger mieux l'humidité qui pourroit s'y introduire. L'exposition du levant, qui donne le soleil depuis son lever jusqu'à deux & trois heures après midi, n'est pas moins favorable. Celle du couchant, qui jouit des rayons du soleil depuis midi jusqu'au soir, se peut souffrir lorsqu'il n'est pas possible d'avoir l'une des deux autres ; mais à l'égard de celle du nord, elle est très-dangereuse, à cause des mauvais vents & du peu de chaleur qu'elle reçoit du soleil.

Il faut que la grandeur de la serre ne soit point proportionnée à la quantité d'arbres qu'on a à serrer, mais qu'elle soit au moins d'une ou deux toises plus grande, parce que l'amour pour les plantes augmentant de jour en jour, elle se trouveroit en peu de tems trop petite.

La façade, qui est le côté le plus exposé au soleil, demande à être le plus ouverte qu'il se peut ; il seroit même bon que les fenêtres & les portes qui l'occuperont entiérement, ne fussent séparées que par des piliers de bois ou de pierre, afin qu'en les ouvrant lorsque le soleil luit, toutes les plantes que la serre renferme, puissent être favorisées de ses rayons. Ces fenêtres peuvent avoir quatre,

cinq & ſix pieds de large, & la hauteur de toute la ſerre, à la réſerve de l'appui, qui, pour l'ordinaire, eſt de trois pieds : la porte doit avoir la même hauteur, & une largeur ſuffiſante pour le paſſage des arbres.

Il ſeroit très-utile que les portes fuſſent doubles & à deux battans, en ſorte que l'une s'ouvrît en dehors & l'autre en dedans, pour abattre la premiere ſur ſoi, quand on veut aller faire la viſite dans la ſerre, ſans que le froid s'y inſinue. On peut encore remplir l'entre-deux de ces portes de foin bien preſſé, & même ajouter au dehors du fumier de cheval bien chaud, ſi l'hiver eſt extraordinairement rude.

En recommandant la grandeur des croiſées, il faut obſerver qu'elles ſoient ſi bien munies de fermetures néceſſaires, que le froid ne puiſſe s'inſinuer par aucune ouverture, ni pénétrer du dehors en dedans : pour y réuſſir, outre les chaſſis de verre qu'on met communément aux croiſées à fleur du mur de face, il eſt bon de poſer en dedans un autre chaſſis qui ſoit collé de papier des deux côtés de ſon épaiſſeur. On pourra mettre encore en dehors des contrevents de bois ; & outre cela, dans les grands froids, bien calfeutrer avec du foin : par ce moyen, la chaleur tempérée qui ſera reſtée de la belle ſaiſon, ne pourra pas ſe diſſiper, & demeurera dans un même degré.

Cette précaution néceſſaire du côté de la facade ſeroit inutile, ſi on ne prenoit pas un ſoin extrême de tenir les murs qui ſont expoſés au nord, d'une bonne épaiſſeur, c'eſt-à-dire, de trois pieds, & d'une conſtruction ſolide, ainſi que les côtés & le plafond, au-deſſus duquel il ne faut laiſſer aucun jour : il ſeroit même à ſouhaiter qu'il fût voûté, ou au moins que le petit grenier d'au-deſſus fût rempli de paille ou de foin. Ce plafond doit être ſuffiſamment élevé, pour ne pas gêner les arbres.

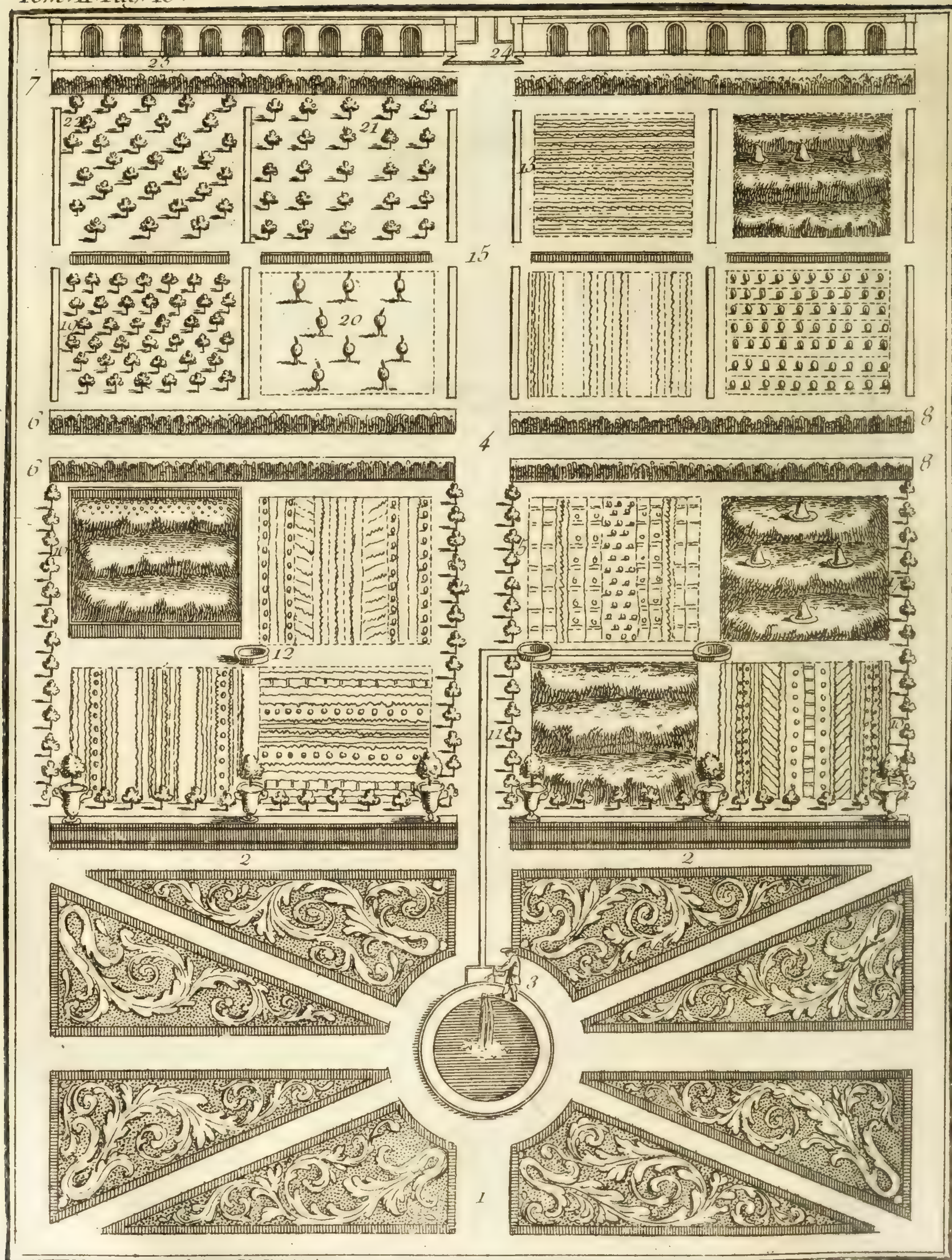
Il faut auſſi que le plancher ou le ſol ſoit élevé de quelques marches au-deſſus du rez-de-chauſſée, afin de préſerver les plantes de l'humidité, qui eſt beaucoup plus dangereuſe que le froid. Il eſt mieux que ce plancher ſoit planchéyé, que d'être de plâtre ou de ſable battu, à moins qu'on ne voulût faire ſervir la ſerre à quelqu'autre choſe pendant l'été : ſi on pouvoit y pratiquer des caves deſſous, elle en ſeroit plus ſaine, & conſerveroit bien mieux un même point de chaleur que celles placées dans des endroits bas, quoiqu'à l'expoſition du midi.

Quant à la longueur & à la largeur d'une ſerre, chacun peut la régler ſuivant ſes facultés. Une ſerre de quatre toiſes de large, & d'une longueur proportionnée, peut aſſez bien s'accommoder à la portée de toutes ſortes de perſonnes un peu diſtinguées, & doit paſſer pour belle.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eût une antichambre à un des bouts de la ſerre, par la raiſon que les plantes ne peuvent être renfermées trop long-tems, ſans qu'il n'en périſſe pluſieurs, faute d'air nouveau ; & l'hiver eſt quelquefois ſi rude, qu'il eſt impoſſible de pouvoir leur en donner par la principale porte, ni par aucune fenêtre ſans les mettre en danger. C'eſt pourquoi il n'y a pas de meilleur moyen pour renouveller dans le beſoin l'air de la ſerre, & le corriger de telle façon qu'il puiſſe être ſalutaire aux plantes, & non pas les geler, qu'en ayant à un des bouts une antichambre par laquelle on puiſſe paſſer pour entrer dans la ſerre. Chaque fois qu'on entrera, cette antichambre ſe fournira d'air nouveau ; & ouvrant après la porte de cette antichambre qui donne dans la ſerre, l'air de cette antichambre ſe mêlant avec celui de la ſerre qui eſt uſé, lui donnera les parties néceſſaires qui contribuent à la végétation & à l'accroiſſement des plantes.

Il n'eſt pas impoſſible qu'avec tous ces ſoins les plantes ne ſoient pas encore en ſûreté du côté du froid : il peut être ſi cuiſant, & gliſſer d'une maniere ſi imperceptible, que le dedans de la ſerre s'en reſſente. Pour connoître quand il pénetre, on met en différens endroits de la ſerre, ſur-tout auprès des portes & des fenêtres,




23
24
7
21
13
15
20
6
4
8
12
11
2
3
1

& ſur le bord des caiſſes & couches, des linges mouillés, ou des petits vaſes pleins d'eau ; & quand on voit qu'elle gele, on doit, ſans différer, tâcher d'y rétablir le degré de chaleur perdue.

Il y en a qui ſe ſervent de lampes ſuſpendues au plancher, au milieu & dans les coins de la ſerre, ſur-tout dans les endroits par où le froid peut venir; mais eſt-on exempt de fumée, qui eſt la peſte de la verdure, & ſouvent de la plante ? D'autres mettent des terrines remplies de charbon allumé, ou des poëles d'Allemagne, qu'ils entretiennent d'un feu modéré, & dont la fumée ſort en dehors de la ſerre par un tuyau. Cette maniere d'échauffer l'air eſt inégale; le voiſinage du feu brûle certaines plantes, pendant que d'autres gelent : de plus, le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre, les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouiſſoit, donnent plus de priſe à la gelée, que ſi on les avoit laiſſées ſans feu. Le plus sûr & le meilleur en même tems eſt que la ſerre ait, comme je l'ai dit, une bonne expoſition, des portes épaiſſes & bien cloſes, des fenêtres bien fermées avec des contrevents & de bons chaſſis doubles bien calfeutrés, & principalement de bonnes murailles : il eſt bon auſſi de redoubler dans les grands froids les paillaſſons ſur les croiſées. On peut pourtant faire uſage des cheminées inventées par M. Gauger, dont l'avantage eſt qu'il entre ſans ceſſe dans la ſerre de l'air nouveau, également échauffé, & que l'air qui y eſt renfermé en ſort auſſi continuellement.

Quelque néceſſaire que ſoit une ſerre auſſi bien conditionnée que celle dont on vient de donner la deſcription, cependant peu de perſonnes veulent ou peuvent faire une ſemblable dépenſe : il eſt plus ordinaire de voir convertir à cet uſage des lieux qui ont ſervi de ſalle, d'écurie, de cellier, & quelquefois de cave ; ce qui eſt le pis de tous, parce que les lieux bas & creux, comme ces derniers, ne peuvent être que fort humides, & ne ſont jamais échauffés des rayons du ſoleil ; mais pour les autres, avec un peu de réparations, ils peuvent paſſer & ſuffire : par exemple, pour renforcer ces ſortes d'endroits & les rendre plus chauds, on y fait un contre-mur de maçonnerie d'un pied d'épaiſſeur : on peut même, dans un beſoin, faire un contre-mur de fumier grand & ſec, qu'on entaſſe en le battant bien ; & pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environne de groſſes perches qu'on fiche en terre, à quatre pieds les unes des autres.

Explication de la figure d'ici à côté.

1. *Premier Jardin, pour l'ornement.*
2. *Mur d'appui.*
3. *Homme qui jette dans un baquet troué de l'eau du baſſin, qui ſe diſtribue dans tous les Jardins, ſuivant la pente du terrein, en coulant dans des canaux de bois, de baquets en baquets, plus bas les uns que les autres.*
4. *Potagers.*
5. *Plates-bandes garnies d'arbres en buiſſons, & de plantes en bordures.*
6. *Eſpaliers du levant, pour les pêches, abricots, &c.*
7. *Eſpaliers du midi, pour toutes ſortes de fruits.*
8. *Eſpaliers du couchant, pour les prunes, poires, bourdelais, &c.*
9. *Contr'eſpaliers.*
10. *Planches.*
11. *Couches.*
12. *Puits.*
13. *Planches à l'abri par des briſe-vents qui les environnent.*
14. *Eſpaliers couverts de paillaſſons.*
15. *Jardins coupés de murs.*
16. *Melonniere.*
17. *Melons clochés.*
18. *Ados.*
19. *Pépinieres d'arbres.*
20. *Batardiere.*
21. *Plant fruitier en échiquier.*
22. *Fruitiere en quinconce.*
23. *Serre.*
24. *Jardins en terraſſes.*

CHAPITRE II.

Ustensiles du Jardinage.

I. JE ne m'étendrai pas au sujet des Jardiniers, parce que tout le monde comprend aisément qu'il les faut choisir, autant qu'on peut, expérimentés, robustes, d'un âge mur, industrieux, actifs, affectionnés à leur état, & fideles. On doit s'informer quelle partie du Jardinage ils entendent le mieux; car il y en a de fleuristes, d'orangistes, de botanistes, de pépiniéristes, de potagistes ou maraichers; & si les uns cultivent les jardins fruitiers & potagers, les autres font des desseins & des compartimens; d'autres construisent des terrasses, boulingrins, parterres, pelouses, bosquets, labyrinthes; d'autres enfin des canaux, cascades, piéces d'eau & fontaines jaillissantes. Il faut encore savoir, en les choisissant, s'ils ont appris leur métier d'un bon Maître; de chez qui ils sortent; s'ils font leurs ouvrages avec facilité, vitesse, propreté & grace; si toutes les différentes parties du jardin qu'ils ont cultivé, sont bien garnies, &c. sur-tout s'ils sont savans dans toutes les parties de leur art, & principalement dans la taille des arbres, qui est la pierre de touche du jardinage, parce qu'il faut du raisonnement, du discernement, & avoir la main sûre pour bien tailler.

II. Pour les différens ouvrages du jardinage, il faut des *charrettes à fumier*, des *tombereaux*, *brouettes*, *civieres* & fourches à dents de fer & de bois; des *pelles*, des *bêches*, des *piques*, *pioches*, *piochons* & *hottes*; des *scies* & *maillets*; des *échalas* ou *lattes* & *osiers* pour les treillages d'espaliers, cabinets & berceaux; des *serpes* & *planes* pour les couper & polir, &c. des *échelles* de toutes sortes, simples, doubles, & à trois pieds; des *jallons* ou bâtons de bois bien droits, qu'on fiche en terre pour prendre les alignemens des allées & compartimens du jardin, & pour servir aussi de jauge pour mesurer ou égaler les tranchées quand on fouille; des *traçoirs*, qui sont un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer les compartimens, &c. une ou deux de ces *charrues*, dont j'ai parlé Tome I, II. Part. L. I, Chap. VI, pour labourer les allées; des *battes* pour battre la terre, l'unir & empêcher les herbes d'y croître; des *ratissoires*, dont les unes ont le tranchant renversé comme des houes, pour couper l'herbe en tirant à soi; les autres ratissent en avant; des *rateaux*, dont les uns sont à dents de fer, pour dresser les planches & compartimens, & les autres à dents de bois, pour nettoyer les allées ratissées; des *rabots*, qui sont des espéces de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui servent ainsi que le *cylindre*, pour unir & affermir les allées, après que la charrue ou le rateau y ont passé; une *serfouette*, qui est un petit outil de fer renversé, qui a deux branches pointues avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitues, chicorées, pois, &c. une *pince* (Tome I, II. Part. L. I, Ch. VI.) & des *plantoirs*, qui ne sont qu'un morceau rond & pointu par le bas, qui sert à faire des trous en terre, pour y planter les poireaux, choux, laitues, chicorées & autres plantes potageres qui ont peu de racines: il y a le *plantoir* des Planteurs de buis, qui est plus grand & plus gros, plus long d'en bas d'environ trois pouces, & ferré pour mieux entrer.

Il faut aussi au Jardinier une *scie à main*, & des *serpettes* bien affilées: il doit toujours en avoir sur soi une fermante, pour tailler tout ce qu'il trouvera de mauvais

mauvais ou de diſgracieux à ces arbres ; les autres, qui ne ſe ferment pas, & ne ſont point portatives, ſervent principalement pour habiller les arbres & couper les racines de ce qu'on tranſplante. Il faut encore des *greffoirs* ou *entoirs*, qui ſont de petits couteaux faits exprès pour greffer, dont le manche doit être d'ivoire ou de bois bien dur, & l'extrêmité plate, mince & arrondie, pour détacher aiſément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inſérer l'écuſſon ſans rien rompre. Pour greffer en fente, on ſe ſert d'un outil de fer qu'on appelle *fendoir*, long d'un pied, le manche compris, épais de trois lignes : il a par-deſſous un taillant de ſept à huit pouces de long & de trois de large, & au bout par-deſſus une eſpéce de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas, & d'un pouce & demi de haut, pour tenir la fente ouverte, afin d'y inſérer la greffe. En voici un pour l'écuſſon : c'eſt une piéce d'ivoire de la groſſeur d'un petit manche de couteau, long de deux pouces, ayant à un de ſes bouts un bout de lancette, & à l'autre bout une eſpéce de bout de ſpatule pour ſéparer l'écorce du bois : ces deux extrêmités ſont fermées par deux petits morceaux de la même matiere, à la maniere des porte-crayons à vis ; & pour la greffe en couronne, on ſe ſert des os de pieds de moutons que l'on façonne ſoi-même en coin plat d'un côté, & arrondi de l'autre. Des *ciſeaux de Jardinier*, pour tondre les buis des parterres & les arbres d'ornemens, comme ifs, ormes, &c. un *croiſſant*, pour tondre les charmilles & les haies : un *ſarcloir*, un *échenilloir*, & un *fermoir* qui eſt un fer de ciſeau de Menuiſier, accompagné d'un autre petit fer recourbé en croiſſant, le tout monté ſur un manche de bois de trois pieds, pour émonder les arbres, en ôter les chancres, la mouſſe, le bois mort, &c. car les deux fers du fermoir peuvent ſervir à tous ces uſages, & taillent à droite & à gauche, en montant & en deſcendant. Ces trois derniers outils, le ſarcloir, l'échenilloir & le fermoir, ſont repréſentés dans la figure qui regarde la page du premier Tome, n°. 40, 41 & 44 ; & il eſt aiſé de voir à l'inſpection de la piéce, que l'*échenilloir* n'eſt autre choſe qu'une eſpéce de ciſeau, dont une des branches eſt montée ſur un manche de bois d'environ quatre pieds ; & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut, afin que ſon poids entraînant ce côté-là, les ciſeaux ſoient toujours ouverts naturellement : il y a auſſi le long du branchon qui tient au manche, une languette de fer qui empêche que les ciſeaux ne ſe ferment d'eux-mêmes : & en levant ces ciſeaux en l'air, quand on eſt vis-à-vis de la branche où le toupet de chenilles eſt attaché, on ferme les ciſeaux, & par conſéquent on coupe cette branche en tirant à ſoi la petite corde qui eſt attachée au bas du branchon à groſſe tête, & qui repaſſant ſur une petite poulie attachée au haut du manche proche de la douille, pend tout le long de ce manche.

Le jardin doit être auſſi fourni d'*arroſoirs* grands & petits, à pomme ou à fond percé, ou à ſimple goulot ; de *pots à fleurs*, de *caiſſes*, de *mannes* & *mannequins*, qui ſont utiles tant pour le tranſport, que pour y planter des arbres ; de *baquets*, qui ſervent aux arroſemens & à ſemer des graines particulieres ; de *corbeilles* à fleurs & fruits ; de *déplantoirs*, *houlettes* & *truelles* pour déplanter ; de *cribles* pour ſaſſer la terre, principalement pour les fleurs ; de *claies* pour épierrer les terres & les paſſer groſſiérement ; de *cloches*, tant de verre que de paille ; celles de verre ſervent à élever, l'hiver ſur couche ou en caiſſe, toutes ſortes de plantes, & celles de paille à garantir les plantes nouvellement tranſplantées, du hâle & du ſoleil : enfin le jardin doit être encore muni de *pleyons*, *paillaſſons*, *briſe-vents*, & de *chaſſis* de verre pour ceux qui en veulent faire la dépenſe.

Déplantoirs.

On fait uſage dans le jardinage de trois ſortes d'outils pour déplanter ; la truelle, la houlette, & le déplantoir.

La *truelle* ſert à lever en motte les petites plantes, ſur-tout les fleurs.

La *houlette* ſert auſſi pour les plantes qui n'ont pas beaucoup de racines, comme fraiſiers, tulipes, anemones, &c. Les Jardiniers, pour les terres dures & pierreuſes, ont des houlettes tout-à-fait pointues comme de la ſauge; auſſi les appelle-t-on *feuilles de ſauge;* & ils en ont d'autres qui ſont coupées quarrément & un peu rondes par le bas, pour les terres meubles & légeres.

Un *déplantoir* ſe fait avec des feuilles de fer blanc, qu'on met en rond comme des tuyaux, ou comme un petit baril ſans fond; & on entretient cette rondeur par des charnieres qui ſe rencontrent, & où l'on paſſe un gros fil de fer: à force de bras on fait entrer le déplantoir dans la terre, autour de l'arbre ou de la plante qu'on veut enlever: on l'enleve en motte; on la tranſporte enfermée dans le déplantoir; & en ôtant le fil de fer qui le tenoit fermé, il ſe lâche, & l'arbre ou la plante en ſort en ſon entier, & ſe place comme on veut. Les petits déplantoirs ſe font d'une demi-feuille de fer blanc, les moyens, d'une feuille entiere, & les grands, de deux, trois ou quatre feuilles, ſelon l'uſage qu'on en veut faire.

Claies pour épierrer & paſſer la terre.

On paſſe à la claie les terres pierreuſes, parce qu'elles ne pourroient pas faire un bon jardin. On a donc une claie de ſix pieds de haut ſur cinq de large: pour la faire, avec quatre piéces de menuiſerie épaiſſes de deux pouces, on fait un chaſſis de la grandeur que je viens de dire; on le garnit de haut en bas de baguettes de coudrier, de la groſſeur d'un bon pouce, & éloignées les unes des autres d'environ un pouce; & avec de petits coins, on les arrête par les bouts dans des trous faits dans le chaſſis; ou bien, ſans même y faire de chaſſis, on les lie à trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'oſier qui les entrelaſſe, & on les attache par derriere avec trois ou quatre traverſes du même bois, ou même un peu plus gros, pour maintenir tout l'ouvrage en état, en ſorte que la claie réſiſte à la peſanteur de la terre qu'on doit jetter contre.

Pour la paſſer, on poſe la claie un peu en penchant ſur le bord d'une tranchée, ou bien on la ſoutient par derriere avec quelques échalas: le Jardinier jette des pellées de terre ſur le haut de la claie, & la bonne paſſe au travers, pendant que les pierres roulent au bas: le Jardinier les ôte, & continue ainſi à paſſer toute ſa terre.

Pleyons, Paillaſſons, Briſe-vents.

I. Les Jardiniers nomment *pleyons*, la paille de ſeigle, qui, parce qu'elle eſt longue & ferme, ſert à couvrir les petites ſalades ſur couche, à faire des paillaſſons, des briſe-vents, des cloches, & à lier la vigne.

II. Pour faire des *paillaſſons*, on couche à terre trois échalas d'environ ſix pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds; puis on fait en travers de ces échalas un lit de paille de ſeigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à ſix pieds, & auſſi long que les échalas; enſuite on met ſur ce lit de paille trois autres échalas pareils aux trois premiers, vis-à-vis deſquels on les place, & on lie ceux de deſſus à ceux de deſſous, avec de l'oſier; & enfin on met ſur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il ſoit ſolide.

Ces paillaſſons ſervent à mettre ſur des couches, par exemple, des petites ſalades, des raves printanieres, & autres plantes qu'on veut conſerver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On poſe ces paillaſſons à plat ſur les couches, & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & ſoutenus par de petits pieux. On ſe ſert auſſi de paillaſſons pour garantir les eſpaliers des roux-vents & de la grêle.


1
2
3
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
13
14
14
17
18
19
20
22
22
23
25
26
27
28
29
30
A
10

A *Greffoir*

III. Les *briſe-vents* ne ſont autre choſe que ces mêmes paillaſſons qu'on met debout ſur un côté de leur largeur; & en les arrêtant avec des pieux fichés en terre autour des couches, des quarrés, & même des buiſſons, ils ſont une eſpéce de petite muraille qui défend des vents froids tout ce qui y eſt enfermé; & l'échauffe en même tems par la réflexion des rayons du ſoleil: en ſorte que les briſe-vents produiſent deux bons effets dans le Jardinage: ils briſent le vent, & ils augmentent la chaleur; auſſi s'en ſert-on non-ſeulement pour mettre à l'abri les couches de melons, ſalades, &c. mais encore pour clore tous les endroits où il n'y a point de véritables murailles qui puiſſent défendre les jardins des ravages de l'expoſition du nord.

Cloches & Chaſſis.

On fait ordinairement les cloches de verre d'environ dix-huit pouces de large par le bas, ſur pareille hauteur, avec un gros bouton au-deſſus pour les manier commodément. Elles ſervent l'hiver & pendant tout le froid, le printems & l'automne, à garantir du froid, de la grêle, du hâle & du vent, les fraiſes, melons, aſperges, concombres, petites ſalades, oſeille, jeunes plants & autres productions tendres. A meſure qu'elles levent & qu'il y a de beaux jours, on doit donner de l'air aux cloches, c'eſt-à-dire, les élever, ou d'un côté ſeulement, ou par-tout, en les ſoutenant ſur de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes.

Les chaſſis par le moyen deſquels on a trouvé le ſecret d'élever les plantes les plus délicates, & les arbres même les plus curieux & les plus difficiles, ne ſont qu'un ouvrage de menuiſerie fait en tiers-point ou triangle, avec des feuillettes dans les coins, dans leſquels on enchaſſe des panneaux quarrés de vitre. On les fait de chêne bien dur, & ſouvent on les peint en verd, pour qu'ils réſiſtent mieux aux injures de l'air. On leur donne environ ſix pieds de long, pour y mettre de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tout ſens; ils ont d'ordinaire quatre pieds d'ouverture. On en met pluſieurs au bout l'un de l'autre, & on les bouche aux deux bouts par deux panneaux de verre, auſſi faits en triangle. On en fait auſſi de quarrés, dont le deſſus ſe termine en comble comme un toît. On en environne des couches, des quarrés & des arbres entiers, ſur-tout pour les productions qu'on veut avancer l'hiver; on y fait même des réchauffemens en les entourant & les couvrant de fumier; & on donne ainſi aux productions qui y croiſſent, tant & ſi peu de chaleur & de fraîcheur que l'on veut.

Explication de la Figure d'ici à côté.

1. *Beche.*
2. *Pelle.*
3. *Rateaux.*
4. *Ratiſſoires de deux ſortes.*
5. *Déplantoir.*
6. *Serpettes de deux ſortes.*
7. *Plantoirs de pluſieurs façons.*
8. *Arroſoir.*
9. *Batte.*
10. *Corbeille à fleurs.*
11. *Crible à jardin.*
12. *Scie.*
13. *Houlette de Jardinier.*
14. *Pots de terre de différentes grandeurs.*
15. *Rabot.*
16. *Paillaſſon.*
17. *Maillet.*
18. *Brouette.*
19. *Civiere.*
20. *Echenilloir.*
21. *Ciſeaux de Jardinier.*
22. *Echelles de différentes façons.*
23. *Pioches.*
24. *Piochon.*
25. *Croiſſant.*
26. *Cloche de verre.*
27. *Cloche de paille.*
28. *Fourche de fer.*
29. *Truelle.*
30. *Claie.*

Il eſt encore à propos d'avoir chez ſoi un thermometre & un barometre, ainſi que je l'ai dit Tome I, page 529 : ce ſont deux inſtrumens qui marquent les différens états de l'air, & qui en annoncent les changemens ; en quoi ils ſont autant curieux qu'utiles, ſur-tout pour les opérations du jardinage, puiſqu'ils enſeignent quand il fait bon ſemer, planter, découvrir les arbres, fleurs & melons, cueillir les fruits, &c.

CHAPITRE III.

Correctifs des Terres de Jardins.

COMME on eſt très-ſouvent contraint par la diſpoſition du lieu, à prendre le terrein d'un jardin tel qu'il ſe préſente, il eſt néceſſaire de dire ici quelque choſe pour enſeigner à corriger les fonds de terre qui ſont tout-à-fait mauvais, & à améliorer ceux qui ne ſont pas aſſez bons ; d'autant que le terrein d'un jardin eſt preſque toujours précieux.

Remédes pour les fonds de terre tout-à-fait mauvais.

I. Quand ce ſont des terres coriaces & ſi fortes, qu'elles ſe coupent à la beche, comme des terres franches & des terres glaiſes, ſi on n'a pas la commodité d'en faire porter d'autre en la place, il faut les diſpoſer de maniere, qu'étant élevées par quarrés en dos de bahut, l'eau qui y ſéjourneroit ſans cela, & les réduiroit en bouillie ou mortier en tems de pluie, puiſſe avoir ſon écoulement dans des rigoles, enſuite dans des pierres qui ſeront aux coins, & delà dans des aqueducs, canaux ou puiſards qu'on fera exprès. On peut leur donner cette élévation, non-ſeulement avec des terres nouvelles qui ſoient meilleures, mais encore avec de grand fumier, ſoit en le mettant deſſous, ou en le mêlant avec ces terres fortes. Cette maniere eſt bonne auſſi pour les lieux qui ſont ſujets aux inondations des grandes pluies, ou qui ſont naturellement marécageux, les ayant premiérement remplis & comblés avec des ſables, des gravois & autres ſemblables choſes.

Pour éviter les inconvéniens des terres fortes qui ſe fendent aiſément dans les grandes chaleurs, on doit avoir recours aux fréquens labours ; c'eſt le ſeul reméde qu'on puiſſe y apporter. Voilà pour les terres qui ſont trop lourdes, trop graſſes & trop fortes.

II. A l'égard de celles qui ſont trop arides & trop légeres, ſi elles ſont telles naturellement & dès la ſuperficie, on n'y peut remédier qu'en y mêlant d'autres terres fortes que l'on tranſportera d'ailleurs, ou bien en y faiſant couler dans le fond quelque décharge d'eau qui puiſſe ſe répandre par-tout, ſi cette ſéchereſſe vient de ce qu'il ſe trouve au-deſſous de la terre un ſable, qui n'étant pas aſſez ſolide & aſſez ſerré pour pouvoir arrêter les eaux de pluies, de neiges ou autres, les laiſſe paſſer & deſcendre plus bas, où elles ſont entraînées par leur peſanteur ; ce qui fait qu'il ne ſe conſerve dans ces terres aucune fraîcheur, ſans quoi elles ne ſauroient rien produire, non plus que ſans une chaleur tempérée : pour réparer ce défaut, il faut ſe ſervir d'un expédient tout contraire à celui des terres trop fortes, c'eſt-à-dire, tenir les quarrés qui ſont à labourer, dans une ſituation plus baſſe que les allées, en ſorte que les eaux y aient toute leur pente : & pour une plus grande proviſion d'humidité, l'on jettera dans ces labours en hiver toutes les neiges des allées & des environs, d'où il ſera facile de les y porter, & cela après avoir préalablement tiré de ce ſable tout pur qui eſt au fond, la profondeur de trois pieds, pour y ſubſtituer de meilleure terre.

III. Les terres argilleuſes doivent être traitées comme les terres fortes, puiſqu'elles ſont de même nature, c'eſt-à-dire, d'une compoſition à ne pas ſe laiſſer pénétrer aiſément à l'eau, ni à recevoir à fond (après qu'elles en ſont imbibées par la longueur du tems) les rayons du ſoleil dont elles ont beſoin pour ſe deſſécher. Il faut donc faire en ſorte par notre induſtrie qu'elles deviennent capables de ces deux choſes ; & c'eſt ce qui ſe fera encore par un bon & profond labour, qui relevant la terre à hauts ſillons ou mottes en pyramide, donnera moyen à l'eau & au ſoleil de la pénétrer bien avant. Ce labour doit être fait en tems ſec, ſoit froid ou chaud, & réitéré avant que la terre ſoit derechef affaiſſée ; ce que l'on empêchera en y mêlant du fumier long, ſoit de pailles ou de feuilles, qui ne ſoit qu'à demi-pourri, afin qu'achevant de ſe conſommer, il s'échauffe & aide en même tems à échauffer la froideur de cette terre.

IV. On doit obſerver le contraire dans les terres ſablonneuſes, qui ont un défaut tout oppoſé ; ſavoir, de boire l'eau trop promptement ſans en faire profit, & de demeurer enſuite expoſées à toute l'ardeur du ſoleil qui les brûle. Il ne faut par conſéquent les labourer qu'en tems humide, & y employer du fient gras, bien pourri, ſoit en le mêlant avec la terre, ſoit en le répandant ſeulement par-deſſus peu de tems avant les pluies ; car venant à ſe diſſoudre, il engraiſſe la terre en coulant plus lentement, & ſon ſuc le plus exquis demeure le plus proche de la ſurface où il doit faire ſon plus grand effet.

V. Ces remédes ne ſeroient pas ſuffiſans, ſi les terres étoient entiérement d'un ſi mauvais tempérament dès la ſuperficie, & principalement celles qui ſont argilleuſes, car ce ſont les pires de toutes. On ne les peut jamais bien corriger par le mêlange d'autres bonnes terres : elles en empêchent plutôt les fonctions naturelles par la crudité, l'amertume & les autres mauvaiſes qualités qu'elles leur communiquent. Ainſi il n'y a qu'à enlever abſolument toute cette terre hors du lieu où l'on veut faire un jardin, juſqu'à la profondeur de trois pieds, aux endroits qu'on deſtine pour les arbres & pour les plantes à longues racines, & de deux pieds au moins pour les menus herbages, & y remettre pareille quantité de bonne terre, autant qu'il eſt facile d'en avoir.

On fait la même choſe quand on eſt dans un fonds qui eſt tout de craie, c'eſt-à-dire, de terre de carriere, ou toute pierre, tuf, gravois & cailloux, ou bien encore tout ſable, de quelque couleur qu'il ſoit.

Il n'y auroit rien à enlever, ſi heureuſement cette mauvaiſe terre ſe trouvoit beaucoup plus baſſe que la ſuperficie qu'elle doit avoir, pour n'être pas de même niveau que la maiſon, ſuppoſé qu'on puiſſe faire le potager tout auprès ; car il a beaucoup plus de grace d'être dans une ſituation un peu plus baſſe, (en ſorte que du perron qui regne le long de la maiſon, on deſcende par quelques marches dans ce jardin) que quand il eſt de niveau ou plus élevé, & que par conſéquent on n'y peut aller qu'en montant. Si le potager en doit être plus éloigné, comme c'eſt l'ordinaire dans les grandes maiſons, on ne laiſſe pas, ſi l'on peut, de leur donner une diſpoſition à-peu-près ſemblable, afin que dès l'entrée on en puiſſe d'un coup-d'œil parcourir toute l'étendue.

Or, ſi par cette facilité l'endroit que l'on choiſit eſt naturellement bas de ſa ſituation, comme de cinq ou ſix pieds, quelle que ſoit la mauvaiſe terre qui s'y trouve, il n'y a qu'à l'y laiſſer & rehauſſer la ſuperficie à la hauteur de deux & trois pieds : mais pour être plus sûr de cette quantité de terre, il faut meſurer avec une jauge l'endroit d'où on l'enleve, & non pas la hauteur à quoi elle monte quand elle eſt miſe en place, parce que les terres nouvellement remuées, en occupent d'abord davantage que celles qui ſont affaiſſées : par la même raiſon, quand on tire d'un jardin trois pieds de mauvaiſe terre pour y en remettre d'autre meilleure, on

ne ſe contente pas que l'endroit que l'on a creuſé ſoit rempli de niveau au reſte, mais on doit meſurer cette terre ſur le lieu où elle a été priſe, ſinon en mettre environ un pied plus haut, c'eſt-à-dire, quatre pieds, étant aſſuré que cela ſe réduira par la ſuite à la quantité néceſſaire de trois pieds.

Moyens de corriger les terres qui ne ſont pas aſſez bonnes.

Il eſt rare qu'on ait à en venir aux extrêmités que j'ai dites à l'article précédent, parce qu'on ne choiſit guère un fonds tout-à-fait défectueux pour faire un jardin. Il eſt plus ordinaire que ce fonds étant aſſez bon, il n'y en ait pas ſuffiſamment; parce qu'au-deſſous des premiers lits de bonne terre que l'on rencontre d'abord, il ſe trouve ou de l'eau, ou de la glaiſe, de l'argille ou du tuf, qui arrêtent l'eau trop près de la ſuperficie, en ſorte que ce ſéjour rend la terre trop humide, ou cauſe d'autres inconvéniens; & c'eſt alors qu'il faut ſe ſervir des expédiens ci-deſſus, c'eſt-à-dire, élever les quarrés en dos de bahut, employer des fumiers longs à demi pourris, donner à ces eaux ſouterraines une décharge qui les porte dehors; ou y faire des *pierrées*, qui ſont de petits conduits qu'on fait ſous terre avec du moilon ſec par en bas, & couvert de mortier par en haut, pour faire écouler les eaux. Si l'on veut faire encore mieux, on doit enlever abſolument tout ce qu'il y a de mauvaiſe terre dans le fond, ſoit ſable, ſoit glaiſe, ſoit pierre, & y mettre de meilleure à la place autant qu'il en faudra pour la profondeur requiſe, & pour conſerver toujours la même hauteur que l'on avoit, ſi elle eſt ſuffiſante, ou pour la rendre telle, ſi la ſuperficie eſt trop haute ou trop baſſe.

En ce dernier cas, s'il faut rehauſſer le terrein au-delà de trois pieds, il ne ſeroit pas néceſſaire que le ſurplus fût tout de bonne terre; on peut y employer tout ce qu'on a, tel qu'il ſoit: on a pour cela une grande commodité dans le voiſinage des Villes, d'où l'on peut apporter les décombres des fondemens ou démolitions des maiſons, & donner la liberté de les venir décharger dans les places qu'on veut rehauſſer. Il eſt vrai que cela ne ſe fait qu'avec beaucoup de tems, & c'eſt une perte aſſez conſidérable pour chercher un autre parti s'il étoit poſſible, d'autant plus qu'on s'expoſe ſouvent à avoir dans ſon jardin beaucoup plus de ſable & de pierres que de véritable & bonne terre, à moins qu'on ne la paſſe à la claie.

D'autres, pour s'éviter la peine de faire apporter des terres, quand il n'y en a pas de bonnes à une profondeur ſuffiſante, ſe contentent (après avoir fait la diſtribution de leur jardin) de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qu'il y a de bonne dans les quarrés, à la place de celle qu'on en tirera; commençant par faire une tranchée de cinq ou ſix pieds de large, depuis un bout du quarré juſqu'à l'autre; & ce qu'ils trouvent de bonne terre, ils la jettent avec la beche ſur l'allée la plus proche, afin de faire place & de pouvoir vuider l'argille ou le tuf qu'ils jettent dans l'endroit que doit occuper une autre allée; puis faiſant une autre tranchée de la même largeur & longueur, ils en mettent toute la bonne terre dans la précédente, & enſuite ce qu'ils ont jetté ſur l'allée avec la bonne terre qui eſt au-deſſus de la même allée, s'il y en a de manque; & ils continuent ainſi de quarré en quarré ce travail, qui fait qu'à la fin les allées ne ſont compoſées que de la glaiſe, des pierres ou du tuf qui ſe rencontroient trop près de la ſurface.

D'en uſer ainſi, c'eſt bien s'épargner une peine; car il y en a ſans doute à tranſporter aſſez loin la mauvaiſe terre, & à en apporter d'autre en la place; & d'ailleurs les allées ſe trouvent de cette maniere plus ſolides, plus fermes pour la promenade & pour le charroi des choſes néceſſaires à l'entretien du jardin, & il n'y croîtra point tant de mauvaiſes herbes: mais il y a auſſi d'autres inconvéniens

à craindre, qui me font mépriser ces légers avantages pour d'autres plus solides. L'un est que ces amas de pierres & de tuf attirent sous les allées l'humeur & la bonté des terres voisines, & des amendemens qu'on leur donne; & cela est extrêmement nuisible à ce qu'on y plante, principalement aux arbres en buissons qui se trouvent justement placés en ces endroits. De plus, ce sont autant de retraites pour les limas & autres insectes qui perdent les jardins; & ce qui est de plus fâcheux, c'est qu'au cas que dans la suite on voulût changer le dessein du jardin, cela ne se pourroit faire qu'en recommençant tout de nouveau un grand & pénible travail, qui renverseroit tout le jardin, pour porter enfin hors delà tous ces rebuts; au lieu qu'on ne perdroit presque point de tems si on l'avoit fait dès la première fois, parce qu'il ne s'y trouveroit que de bonne terre.

On aura encore en cela un autre avantage: c'est que sans qu'on veuille changer le dessein du jardin, les terres des quarrés venant à la longue à s'user & à s'épuiser, il sera facile de le renouveller en prenant celles des allées qui seront de la même qualité. Or, on sait combien ce remuement est profitable, soit que par ce moyen l'air pénétrant davantage les terres, y réveille quelque principe de vigueur, soit qu'il les purifie de ce qu'elles pouvoient avoir contracté de mauvais, ou qu'enfin il les rende plus meubles & plus pénétrables aux racines: ce qui fait qu'on estime tant les terres portées & neuves.

Qu'on ne plaigne donc pas en cela sa peine, s'il arrive qu'on soit réduit à en venir là; comme quand on veut faire un jardin dans un endroit qui manque entiérement de terre, ou que la bonne qui y est n'est pas en une quantité suffisante, ou enfin qu'elle est mêlée avec d'autre mauvaise, on ne peut mieux faire que d'effondrer un pareil endroit, pour ôter tout ce qu'il y a de défectueux, & y mettre de bonne terre en place.

II. Si la terre est passablement bonne, ou qu'elle soit seulement usée pour avoir servi à d'autres productions, le travail est beaucoup moindre: on remédie à ce dernier inconvénient par le changement des plantes, par l'amendement avec de bons fumiers, & par le repos. Ainsi, par exemple, une terre qui a été long-tems employée en vignes, en bois, ou autre chose, réussit fort bien en des plantes moins voraces, telles que sont les herbes potageres, les poix, feves, &c. Et si elle essuie enfin le sort commun de toutes les terres, qui est de devenir usée, le soin du Jardinier y doit pourvoir, en s'appliquant perpétuellement à remarquer de quelle maniere viennent ces plantes, afin de ne point perdre de tems; & que changeant, selon le besoin, les places de ses légumes & de ses semences, sa terre ne demeure point inutile: elle n'est jamais si usée & si effritée qu'il la doive laisser en friche; elle peut au contraire produire toutes les choses les unes après les autres, pourvu qu'il ne la laisse pas manquer des secours nécessaires. Le repos est bien capable de rétablir une terre altérée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres; mais si l'on y ajoute du bon fumier, cela se fait encore plus heureusement, aussi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne: sur quoi l'on doit voir ce qui sera dit ci-après au Chapitre *des Amendemens*. Et à l'égard de ce repos des terres, on ne doit pas s'imaginer qu'il faille absolument laisser le fonds sans lui rien demander: il ne consiste ordinairement qu'à mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper, elle conserveroit sa fécondité naturelle en attendant qu'on la fît travailler, c'est-à-dire, qu'on l'exposât au soleil, & qu'on lui donnât quelque culture; & celle qui étoit à la superficie prenant sa place dans le remuement qu'on en fait, elle y est à son tour dans un repos capable de la rétablir au bout de quelques années, & de la remettre en état d'agir aussi-bien que jamais: en quoi on voit encore l'importance qu'il y a, que dans l'endroit que l'on destine en jardin, il se trouve trois pieds de bonne terre.

Ce qu'il y a de bon au-deſſous de cette profondeur, eſt regardé comme une terre neuve dont la fécondité eſt merveilleuſe, ayant conſervé tout ſon ſel par l'inaction où elle eſt demeurée : celles de la ſuperficie peuvent auſſi quelquefois être appellées telles, quand elles ont été empêchées d'agir, & qu'elles ont ceſſé un tems de produire & de nourrir des plantes, comme quand on les a occupées à des édifices ou autrement. Dans les premieres années que ces terres ſont employées à leurs anciennes fonctions, elles font un effet admirable ; toutes ſortes de plantes & de légumes y croiſſent & groſſiſſent à vue d'œil, & elles ſe paſſent même aiſément de tout amendement, ou ſe contentent de très-peu.

On peut être ſuffiſamment inſtruit par tout ce que nous venons de dire, des conditions qui doivent ſe rencontrer dans le fonds qu'on veut convertir en jardin, s'il eſt en notre pouvoir d'en faire le choix ; & de ce qu'il y a à pratiquer, quand on eſt borné à ſe ſervir d'un terrein défectueux, pour le rendre meilleur, comme de mêler de la terre franche avec la légere ; de corriger l'aridité de celle qui eſt ſablonneuſe, en y joignant de la forte ; de procurer de l'humidité à celle qui en manque ; de deſſécher celle qui péche de ce côté-là par l'excès ; d'échauffer celle qui eſt trop froide, de tempérer au contraire l'ardeur des terres trop chaudes ; & ainſi des autres inconvéniens auxquels on peut remédier par les divers moyens que nous avons propoſés. On trouvera plus bas le bon uſage que l'on peut faire de chaque partie de ſon fonds tel qu'il ſoit, ſuivant la difficulté qu'on peut avoir de vaincre ces obſtacles, en plaçant chaque eſpéce de plantes & de légumes dans les terres dont elles peuvent le mieux s'accommoder.

Je finis par deux obſervations. L'une, que dans ces correctifs de terres mal conditionnées, il y a cette diſtinction à faire, que dans les pays froids, il eſt à ſouhaiter d'y avoir des terres légeres, afin qu'avec le ſecours du peu de chaleur qui s'y fait ſentir, elles ſoient aſſez facilement échauffées pour être raiſonnablement hâtives dans leur production ; au lieu que dans les pays chauds, il vaut mieux avoir de la terre aſſez forte & aſſez graſſe, afin que les chaleurs qui y ſont plus grandes ne puiſſent pas ſi aiſément pénétrer dans le fond, ni par conſéquent altérer les plantes.

L'autre regarde les terres de rapport, qui, pour ſe conſerver dans le degré de bonté qu'elles avoient dans l'endroit d'où on les tire, veulent trouver une ſituation auſſi avantageuſe : autrement il arrive aſſez ſouvent qu'elles deviennent ſtériles, comme réciproquement il s'en rencontre de celles-ci que l'on rend très-propres pour la production, en leur donnant une ſituation plus heureuſe. Il arrive delà que la bonté de ces terres rapportées n'eſt le plus ſouvent qu'accidentelle : ſi elles n'en ont toutes les autres marques dont nous avons parlé. Il en eſt de même de la couleur : ce n'eſt qu'un ſigne aſſez équivoque & peu ſûr d'une bonne terre, que d'être d'un gris noirâtre ; il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toute autre, principalement de la blanche ; mais il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, ſoit ſur le haut de certaines montagnes ou dans quelques vallons, où elles ne ſont tout-au-plus capables que dc produire des bruyeres & des genêts : bien ſouvent auſſi il s'y trouve du tuf mêlé, comme de l'argille aux terres blanches & rougeâtres : ainſi les couleurs de terres peuvent tromper ; ce qu'on ne peut dire de la beauté & vigueur de ſes production naturelles, qui conſtamment ſont les ſeules qui en doivent décider, quand elle eſt déja occupée, ſoit en prairie, bois ou autre choſe.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE IV.

Des Amendemens de Jardins.

LES engrais ſont très-néceſſaires dans le jardinage, & il s'y en conſomme beaucoup, tant pour fertiliſer les terres ingrates, que pour entretenir la fécondité des bonnes ; car les herbes, les plantes, les fleurs & les fruits y venant en abondance, & ſe ſuccédant promptement les uns aux autres, ſur-tout dans le potager, & ſouvent dans un petit eſpace de tems & de terrein, la terre ſeroit bientôt épuiſée, ſans le ſecours des amendemens.

C'eſt auſſi par l'abondance des engrais qu'on fertiliſe les plus mauvais fonds : c'eſt pourquoi on n'eſt pas ſi ſcrupuleux ſur le choix du terrein, quand on a, à ſa commodité, du fumier & de l'eau pour les abonnir : c'eſt avec ces deux ſecours qu'en deux ou trois ans nos Maraichers des portes de Paris convertiſſent les endroits les plus bruts en jardins les plus féconds & les plus riants qu'il y ait.

Outre ces trois bons effets que les amendemens produiſent ; ſavoir, d'abonnir les mauvaiſes terres, d'entretenir la fécondité des bonnes, & de métamorphoſer le tuf & la craie en bons jardins ; c'eſt encore par le ſecours des fumiers, qu'on y fait durant l'hiver preſque tout ce qu'y fait durant l'été, le pere de la végétation, le ſoleil, ce grand aſtre qui anime & qui vivifie toutes choſes.

L'art de fumer, ſi précieux au jardinage, conſiſte principalement à connoître la qualité de la terre & celle de l'engrais, pour proportionner l'un à l'autre ; donner au fonds de terre le fumier qui lui eſt propre, & le donner en quantité & tems convenables : par exemple, employer les corps les plus gras & les plus rafraîchiſſans dans les terres ſeches & légeres ; & dans celles qui ſont humides, froides & peſantes, mettre des fumiers chauds & légers.

Fumier de Cheval, de Mulet & d'Aſne.

Le fumier de ces trois ſortes d'animaux eſt de ce dernier tempérament, c'eſt-à-dire, chaud & léger, comme l'expérience le juſtifie aſſez, en ce qu'une certaine quantité de fumier de cheval étant entaſſée, s'échauffe quelquefois juſqu'à ſe convertir en véritable feu. Les fumiers de cheval, de mulet & d'âne, nouveau faits & encore un peu humides, ſont d'un grand uſage dans les jardins, ſur-tout dans les potagers, principalement en hiver : ils ſervent en couches à nous donner des nouveautés printanieres, comme concombres, raves, petites ſalades, melons, & tout cela long-tems avant le cours ordinaire de la nature. Dans le fort de la gelée, ils ſervent à nous faire avoir des verdures, des aſperges même bien vertes, ils avancent conſidérablement la maturité des fraiſes, des figues en caiſſes, des pois & autres légumes ; enfin l'on s'en ſert pour avoir en tout tems des champignons.

Lorſque ces fumiers ſont vieux & ſecs, & que leur chaleur eſt paſſée, ils ne ſont pas pour cela inutiles : on en fait des couvertures pour les artichaux, les chicorées, le celeri & ſemblables plantes, afin de les préſerver de la gelée ; & venant par la ſuite à ſe pourrir, on en tire le dernier ſecours, qui eſt d'amender les terres où on les incorpore.

Fumier de Bœufs & de Vaches.

Il vient après celui de cheval & de mulet ; mais il eſt d'un tempérament tout

différent; ſa nature eſt de rafraîchir & d'engraiſſer ; ainſi il convient particuliérement aux terres ſeches & ſablonneuſes ; au lieu que les autres ſont bons pour les terres groſſieres , fortes & humides , qui ont beſoin d'être échauffées & ameublies.

Fumiers de Moutons & de Chévres.

Ils ſont auſſi très-propres aux terres fortes & humides, parce que ce ſont les fumiers les plus gras, & cependant les plus chauds.

Ils ont même une telle diſpoſition à fertiliſer la terre, que quoiqu'en petite quantité, ils l'amendent tout autant que beaucoup de fumier de cheval & de vache : il ſeroit à ſouhaiter qu'ils fuſſent un peu plus communs.

Curures.

Les curures de colombier & de poulailler pourroient encore faire quelques amendemens de même nature, étant chauds comme les autres fumiers, mais ils ſont pleins de moucherons, qui s'attachant aux plantes, leur font beaucoup de tort.

On eſtime encore moins le fumier de porc ; ſa puanteur eſt capable d'infecter la terre & de lui donner un mauvais goût : ce que l'on feroit croître avec, ſeroit dangereux dans le corps humain.

Les excrémens des animaux aquatiques ne valent guère mieux, non plus que ceux qui viennent des garennes de lapins : on voit combien ces derniers ſont brûlans par la ſtérilité qui paroît autour des clapiers.

Ceux de l'homme ſont plus tempérés & pleins de ſels ; mais leur puanteur les fait rejetter par les Curieux : ils prétendent que cette civette occidentale (car c'eſt ainſi que les Chymiſtes l'appellent) produit des légumes amers & beaucoup de mauvaiſes herbes difficiles à extirper ; & qu'enfin cet amendement eſt trop chaud pour les arbres fruitiers, & d'une odeur dangereuſe pour les fruits, à moins qu'on ne le ménage & le mêle bien. Au ſurplus, voyez ce que j'ai dit, dans le premier Tome, du fumier de pigeon & de porc, des boues, curures de foſſés & autres amendemens.

Plantes labourées.

Si en labourant on remet dans le fond du labour les plantes que la terre avoit produites, il eſt certain que ces plantes remiſes ainſi au-deſſous de la ſuperficie, y pourriſſent & y font un puiſſant engrais, parce qu'il eſt de la même qualité, & ne contient que des ſels analogues. Je ne fais pourtant guère de cas des feuilles de plantes potageres ; le ſuc qui en revient eſt livide & trop froid, & bien loin d'amender, il fait pourrir les nouvelles plantes qu'on croit qu'il devroit abonnir.

Les feuilles d'arbres ramaſſées & pourries dans quelques fonds humides, ſe réduiſent plutôt en terreau qu'en fumier ; ainſi elles ſont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans des terres.

Cendres.

Les cendres de tout ce qu'il y a de combuſtible le feroient beaucoup mieux ; mais comme l'on n'en a que très-peu, on les réſerve pour quelques pieds d'arbres, & principalement pour les figuiers. Il en eſt de même du marc, ſoit de vin ou d'huile ; le premier tient des qualités excellentes & des eſprits ſubtils, dont la

nature a rempli la vigne par-deſſus toute autre plante, & il ſert particuliérement pour rendre la terre légere : l'autre marc engraiſſe extraordinairement. Celui des ſyrops & des raffineries de ſucre & de miel, eſt très-propre pour les plantes auxquelles on deſire une douceur ſavoureuſe.

Pour faire croître extrêmement une plante, il faut l'arroſer quelquefois de leſſive faite avec des cendres de plantes de la même eſpéce.

Boues.

Les boues qu'on peut amaſſer dans les rues & les grands chemins, ſont plus communes & d'autant meilleures, qu'elles ſont mêlées & pétries plus long-tems avec l'air, le ſoleil & les pluies. On en fait de petits monceaux qu'on laiſſe évaporer & ſécher, avant que de les employer en terre au pied des arbres, où elles font un grand bien.

On ne peut guère donner de meilleur amendement à un fonds de terre uſé, que des boues bien deſſéchées & hivernées, & bien mêlées avec du terreau : ils font enſemble une terre un peu noirâtre, meuble, pleine de ſels & facile à cultiver.

Terres de gazon & Terres neuves.

Enfin l'on fait avec juſtice une eſtime ſinguliere des terres de gazon, ſoit pour amender, ou pour produire par elles-mêmes ; c'eſt pourquoi s'il arrivoit que l'on eût à faire ſon jardin dans une prairie, en brûlant les gazons que l'on auroit coupés dans la ſurface, avec le plus de mauvaiſes herbes qu'on pourroit ramaſſer ; de froid qu'étoit peut-être ce fonds, il deviendra des plus fertile, après qu'on l'aura labouré à vive jauge, pour bien mêler le deſſus avec le deſſous.

Les terres neuves ſont merveilleuſes pour ſecourir celles qui ſont altérées à force de produire ; mais il faut prendre, non pas celles de deſſous, quoiqu'elles ſoient plus neuves que celles de deſſus, mais celles qui touchent à la ſurface ; car elles ont bien plus de ſels & de ſubſtance que celles de deſſous, non-ſeulement dans les endroits où le tuf & la glaiſe ſont près de la ſuperficie, mais auſſi dans ceux où ils ſont fort profonds : la raiſon eſt, que les terres un peu profondes n'ayant jamais reſſenti la chaleur du ſoleil, ni reçu les influences céleſtes, le nitre de l'air & la douce humeur des pluies ne pénétrant pas plus de quatre pieds en terre, elles ſont comme mortes, & par conſéquent hors d'état de faire de belles productions.

Fumages.

Quoique le fumier ſoit néceſſaire & très-fructifiant dans le jardinage, cependant il y eſt tout-à-fait inutile, & peut même produire de très-mauvais effets, comme de brûler les plantes, ſi on ne ſait pas le diſtribuer dans les regles, ſoit pour l'âge & la quantité, ſoit pour le tems & la maniere de l'employer.

I. Les fumiers les plus pourris ſont les meilleurs pour façonner & améliorer la terre, & ſi l'on peut attendre le degré de perfection, & ne les employer qu'à la troiſiéme année, après qu'ils auront été mis en tas, ce ſera pour lors qu'ils ne produiront véritablement que de bons effets, & qu'ils ſeront exempts de tous les inconvéniens de fients nouveaux, comme eſt la puanteur qui ſe communique aux plantes, & la chaleur exceſſive qui les fait périr, & qui engendre des inſectes qui les détruiſent. Les fumiers nouveau faits ne laiſſent pas d'être très-utiles, ainſi qu'on l'a remarqué ci-devant ; les uns ſervent d'un bon remede aux arbres ; les

autres préservent les plantes de la rigueur du froid ; ceux-ci font germer les graines & les semences ; ceux-là chassent les mauvaises brouées, & donnent à la terre d'autres secours très-profitables. Les fients à demi pourris servent à séparer & à échauffer les terres argilleuses, trop serrées & trop grasses ; & quand ils sont achevés d'être consommés, ils leur communiquent leurs sels & leur vertu.

II. Quand il s'agit de fumer à *vive-jauge*, c'est-à-dire, amplement & un peu avant en terre, pour corriger les défauts d'un fonds & le disposer à produire, il ne faut pas enfoncer le fumier trop avant, il y deviendroit bientôt inutile, parce que tout ce qu'il y a de bon seroit entraîné encore plus bas par les humidités qui le baigneroient, & seroit hors de la portée des racines & des légumes. D'ailleurs, je suppose que mettant le fumier au fond des tranchées, on prend soin de faire à chaque lit un grand labour, pour y mêler ensemble la terre & le fumier ; mais ce mouvement ne suffit pas pour rendre la terre meuble, à cause du trépignement qu'on ne peut faire en labourant ces différens lits.

Pour éviter ces deux inconvéniens, voici comment j'estime qu'on doit fumer, soit des quarrés entiers pour le potager, soit seulement des tranchées pour les espaliers ou pour les buissons que l'on veut mettre autour d'un quarré. Dans ce dernier cas, après avoir examiné la quantité que l'on a de fumier de cheval ou de vache, (qui sont les deux dont on se sert le plus communément), pour savoir combien l'on en peut employer, on fait premiérement porter ce fumier par distances égales le long de la tranchée qui est à faire ; & l'ayant ouverte à trois pieds de profondeur, & à la longueur d'une toise, avant que d'employer aucun fumier, deux hommes continueront de fouiller le reste, jettant la terre, qui est à remuer, dans la place vuide, jusqu'à ce que la tranchée en soit remplie, même plus haut que la superficie ; & un troisiéme répandra en même tems le fumier qui sera sur le bord, non pas dans le fond, mais seulement au haut du talus qui se fait par les terres que l'on jette, au bas duquel roulent les pierres qui s'y trouvent, & qu'on ôte sur le champ. Dans ce mouvement, on doit avoir soin que la terre qui étoit au fond, monte à la superficie, & que la superficie prenne la place de celle du fond : par ce moyen, il arrivera que non-seulement le fumier se trouvera placé & mêlé dans la terre, ainsi qu'il le doit être, mais aussi que cette terre étant maniée de fond en comble, deviendra meuble & neuve, & par conséquent propre à faire de très-belles productions.

On observera les mêmes choses, s'il s'agit de fumer & amender tous les quarrés d'un jardin dont la terre est défectueuse, sans qu'on puisse y en faire porter de meilleure : il n'y aura seulement qu'à multiplier le nombre des ouvriers, & faire une plus grande provision du fumier dont on aura besoin ; savoir, de fumiers chauds & légers pour les terres fortes & humides, & de fumiers gras & rafraîchissans pour celles qui ont trop de sécheresse ; car ce sont les deux plus grands défauts & les plus ordinaires que l'on ait à combattre.

III. Comme il faut une quantité de fumiers pour ces occasions, ceux de cheval & de mulet sont bons par-tout où il est nécessaire d'en mettre de chauds & de secs ; mais comme l'on n'en a pas tant de ceux de bœuf & de vache, lorsqu'on a besoin d'en avoir de gras & de rafraîchissans, on y peut suppléer par du fumier de cheval qu'on fera pourrir en lieu humide, ou à force de verser dessus de l'eau en quantité : autrement, au lieu de se consommer, il se brûleroit de lui-même après être entassé. Il y a encore cette précaution à prendre, c'est de ne pas mettre à pourrir du fumier où il y ait de la pente, ni sous les gouttieres des maisons, de peur que l'eau qui les lavera s'épanchant ailleurs, n'emporte son sel & son meilleur suc : il faut plutôt qu'un pareil endroit soit creux & concave.

IV. Il est mal-aisé de déterminer la mesure du fumier qu'il faut employer dans

ces amendemens. Les terres n'en ont pas également besoin : il y en a qui ont déja beaucoup de fécondité, auxquelles il en faut moins que pour celles qui sont épuisées; & les terres froides & humides en demandent plus que celles qui sont chaudes & seches. D'un autre côté l'excès est dangereux autant que la petite quantité est inutile; sur-tout dans les terres maigres, à qui l'on demande au-delà de leurs forces. Il ne faut ni trop ni trop peu de fumier ; & tout le secret est de se renfermer dans cette médiocrité qui doit amender & échauffer la terre, mais non pas l'enflammer & la rendre brûlante. On ne peut guère pécher par l'excès dans les jardins potagers ou communs, où l'on demande de gros légumes & des productions bien nourries : on doit les fumer à champ couvert, au moins tous les deux ans. Après tout, un habile Jardinier peut connoître sa terre, pour y donner de l'engrais à proportion de ses besoins : d'ordinaire on met une hotée de fumier de médiocre grandeur sur la longueur de chaque toise de talus.

Si l'on ne peut avoir assez de fumier, il faudra répandre sur la superficie de la terre le peu qu'on en aura, & le faire également; ensuite, par le moyen d'un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur, on enterrera le fumier de maniere qu'il ne paroisse plus sur le dehors, & que cependant il ne soit pas trop avant. Le crottin de moutons & de chevres, est sur-tout très-propre en telle occasion, puisqu'un ou deux pouces d'épais de l'un ou l'autre, font autant d'effet qu'une quantité beaucoup plus grande d'autre sorte de fumier.

V. Le tems de faire les amendemens est l'automne, car alors le fumier se dissout par les pluies, il pénetre la terre, & durant l'hiver il se meurit & prépare les productions des saisons suivantes, pourvu qu'on le mêle bien par le labour; & c'est pour cela qu'après le mouvement des tranchées ou des quarrés entiers qu'il a fallu fumer à vive-jauge, on finit par un labour universel qui rende la superficie égale. On peut encore fumer au printems, quand on prépare la terre pour les semences & les plantes ; mais pour l'été, le fumier est trop tôt séché par la chaleur véhémente qui le fait chancir ; ainsi bien loin d'être favorable aux plantes, il leur est pernicieux, principalement s'il est en trop grande quantité ; car il s'y amasse de gros vers blancs qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre.

Terreau.

Nous parlerons ci-après de la maniere de faire des couches pour tous les usages auxquels nous avons remarqué que le fumier de cheval nouveau fait étoit propre: il se consomme à la longue de telle sorte, qu'il se réduit en un terreau aussi meuble que de la terre ; & pour lors il n'est plus employé comme un fumier qui engraisse, mais comme une terre capable de produire par elle-même de petites plantes : on en met sept ou huit pouces d'épais sur les couches nouvelles, pour y élever des salades, des raves, des légumes à replanter, ou pour y en planter à demeure, comme melons, concombres, laitues pommées, &c. On en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les nouvelles semences du printems, & en été quand elles sont d'une nature à s'endurcir ou à se sécher ; car ce terreau conservant la fraîcheur produite par les labours & les arrosemens, empêche cet inconvénient, & fait que les graines germent & levent fort aisément.

Au reste, voyez ce qui a déja été dit au Chapitre *des amendemens des terres aux champs*, au premier Tome.

CHAPITRE V.

Des Labours & des Arrosemens de Jardins.

Les labours & les arrosemens avec les amendemens entretiennent toute la fécondité des jardins, de même qu'ils en fournissent aussi presque tout le travail.

ARTICLE PREMIER.

Des Labours.

Les labours sont encore d'une nécessité plus indispensable dans les jardins que dans les champs : à la vérité ils n'y sont pas si forts, & on ne les fait ordinairement qu'à la béche & à la houe, ou au plus à la fourche, & rarement à la charrue ; mais plus ils sont superficiels, plus il faut les réitérer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre & de remettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble & légere, susceptible de l'humidité de la rosée & de la pluie, de la chaleur du soleil, & des sels de fécondité qui nagent dans l'air ; c'est aussi le labour fréquent qui, en même tems qu'il détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile à pénétrer aux plantes ; & c'est ainsi que le labour donne la fertilité aux terres qui en ont peu, ou la conservent dans celles qui en ont suffisamment.

I. Le premier labour, qui est le défrichement du jardin, doit se faire dans un tems sec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légeres, seches, sablonneuses ou pierreuses ; de même celles-ci se contentent de labours de profondeur médiocre, & les autres ont besoin d'être remuées à fond & labourées à vive-jauge : le tout se régle sur les différens tempéramens des terres, comme je l'ai expliqué ci-dessus Chapitre III, & au premier Tome.

Après ce labour général, il est nécessaire de laisser reposer la terre pendant quelque tems, afin qu'elle se puisse lier, & qu'abonnie par les rayons du soleil & autres influences, elle devienne plus capable de recevoir toutes sortes de plantes & de semences. Cela sera particuliérement pour le potager, si l'on en fait le défrichement en Septembre ou Octobre ; car alors la terre aura tout l'hiver pour se mijoter, & la gelée qui donnera dessus la rendra extrêmement bonne & douce ; elle s'améliorera encore davantage, si l'on attend à y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre à commencer est l'automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de ce qu'un potager peut produire. On y donne auparavant un second labour d'un bon pied & demi de profondeur ; & si le fumier qu'on avoit répandu sur la surface six semaines ou deux mois plutôt, n'est pas bien consommé, il faudra le faire descendre au fond de la jauge avec la béche.

II. On préparera de la même maniere chaque quarré, dans la saison qui précédera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du printems, il est nécessaire que la terre soit fumée & labourée en hiver ; & pour semer & replanter en été, on doit avoir labouré & fumé dès le commencement du printems.

III. Le vrai tems de labourer se régle sur la qualité des terres, comme la premiere façon qu'on leur donne, c'est-à-dire, que les terres chaudes & seches doivent en été être labourées, ou un peu avant la pluie, ou pendant la pluie, ou inconti-

nent après, & ſur-tout s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber ; ſi-bien que pour lors on ne ſauroit preſque les labourer, ni trop ſouvent ni trop avant quand il pleut, & par une raiſon oppoſée, il ne les faut guère labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arroſe auſſi-tôt. Les terres fortes, froides & humides, ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie ; & le ſeul remede pour celles qui ſe gercent, eſt de le faire très-fréquemment & fort avant.

IV. L'on ſe contentoit autrefois de donner quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque ſaiſon ; mais il eſt très-utile de les labourer encore plus ſouvent, en quelque ſorte de terre qu'ils ſoient, prenant garde néanmoins de ne jamais le faire quand ils ſont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pouſſe, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printems beaucoup de vapeurs pernicieuſes aux fleurs & à la vigne, d'autant plus que les gelées blanches qui ſont alors fort ordinaires, peuvent arrêter & fixer ces exhalaiſons près de la ſurface & ſur les fleurs, qui en étant attendries & humectées, courront riſque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes potageres, il n'eſt pas moins néceſſaire d'en tenir toujours la terre meuble, ſoit à force de labourer à la béche, comme artichaux, cardons & autres, ſoit à force de béquiller & de ſerfouir aux endroits où par la trop grande proximité des plantes, on ne peut employer que la ſerfouette ; par exemple, dans les fraiſiers, les laitues, les chicorées, les pois, les féves, le celeri, &c. *Béquiller, bécheter, ou biner,* en fait de jardinage, c'eſt faire avec la fouette ou la houlette un léger labour, pour ameublir la terre qui paroît battue ou ſeche dans quelque caiſſe, ou ſur quelque planche de pois, fraiſiers & autres plantes, auxquelles on veut procurer de l'humidité & de la nourriture, ſans en bleſſer le pied. Au lieu de ſerfouette & de houlette, pour labourer l'été toutes les plantes potageres dont je crains de couper ou d'éventer les racines, même les choux, les artichaux & les arbres, je me ſers de crochets à deux dents de dix pouces de long, dont les dents ſont écartées l'une de l'autre : rien ne remue mieux les terres que ces crochets. Il faut pourtant labourer à la béche, lorſqu'on veut planter ou ſemer.

V. Quand on laboure des planches entieres, ou même des quarrés, pour y ſemer ou replanter, on doit diſpoſer le labour de maniere qu'il puiſſe mieux fournir aux beſoins des plantes qu'on y deſtine ; car comme il y en a qui veulent plus d'humidité que d'autres, par exemple, les artichaux, les ſalades, l'oſeille, les plantes à groſſes racines, il faut faire en ſorte que celles-là profitent amplement des eaux de dehors ; & pour celles qui ſe contentent de moins, comme les aſperges, il eſt inutile de ſe fatiguer à faire les labours d'une façon propre à leur procurer de la fraîcheur.

Dans l'intervalle des labours, on doit avoir ſoin de ratiſſer ou arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent particuliérement l'été & l'automne, & ſe multiplient à l'infini, ſi on les y laiſſe grainer : cela empêche auſſi qu'elles ne conſomment la nourriture des bonnes productions. On détruit aiſément les mauvaiſes herbes quand les labours ſont récens ; mais s'ils ſont vieux faits, il faut labourer de nouveau ; & par ce moyen ces mauvaiſes herbes miſes au fond de la terre, s'y pourriront & y ſerviront d'un nouvel engrais : il eſt eſſentiel d'excepter le chiendent & le liſeron, qu'il faut toujours extirper & déraciner avec ſoin.

VI. Ces labours, comme on l'a vu, doivent être différens : il s'en fait de profonds, & cela en pleine terre & au milieu des quarrés ; & de plus légers, ſavoir, autour du pied des arbres, ſur les aſperges & parmi les menus légumes : pour ceux-là, dans les terres aiſées on ſe ſert de la béche & de la houe ; & dans

les terres pierreuſes, & cependant aſſez fortes, on prend la fourche & la pioche, dont on fait auſſi uſage pour herſer, ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement enſemencée de graines potageres, & les faire ainſi entrer au-deſſous de la ſuperficie où elles doivent germer.

VII. La néceſſité des labours fréquens ne permet pas de ſemer ou planter, ſoit beaucoup d'herbes potageres, ou beaucoup de fraiſiers, près du pied des eſpaliers & des autres arbres à fruits; il n'y faut que des choſes qui ſubſiſtent fort peu de tems, par exemple, des ſalades à replanter; & il eſt encore plus à propos de n'y rien mettre, ſi l'on veut que les arbres s'en portent mieux. J'excepte à l'égard des eſpaliers, les plantes qui aiment le voiſinage des murs, & qui ont néceſſairement beſoin de cet abri pour être printanieres. J'en excepte auſſi les plantes des bordures qui doivent toujours accompagner les allées, & garnir le bord des plates-bandes, en ſorte que le reſte du terrein de ces plates-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, comme je l'ai dit, reſte libre, & ſuffit pour les eſpaliers & buiſſons, & pour quelques plantes printanieres.

VIII. Pour avoir la facilité de biner & ſerfouir ſans rien gâter, on diviſe les quarrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, les ſéparant par des ſentiers d'un pied, afin qu'on puiſſe ſerfouir à droite & à gauche ſans marcher ſur les labours; &, ſuivant que la terre que l'on a eſt forte ou légere, on ſoutient les bords de ces planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arroſemens & des pluies ne s'écoule dans les ſentiers, ou même l'on tient ceux-ci un peu plus élevés.

IX. Dans les terres ſeches & légeres, il faut donner un labour très-profond à l'entrée de l'hiver, & un pareil incontinent après qu'il eſt paſſé, afin que les pluies & les neiges de l'hiver & du printems les pénetrent aiſément; & pour les terres fortes & humides, on doit ſe contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit labour, ſeulement pour ôter les mauvaiſes herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, ſi c'eſt pour les arbres, étant néceſſaire que leurs fruits ſoient noués pour éviter l'inconvénient que j'ai dit.

ARTICLE II.

Des Arroſemens.

La ſécherеſſe eſt l'ennemie mortelle de la végétation. Les arbres, les légumes & toutes ſortes de plantes ont à pouſſer, croître & produire juſtement au printems & en été, que le hâle & les chaleurs leur font la guerre; & ils ne peuvent acquérir ni groſſeur, ni douceur, ni délicateſſe, ſi on ne les humecte abondamment. Les pluies, quand elles ſont longues & groſſes, peuvent bien ſuffire pour certaines petites plantes, comme fraiſiers, pois, féves, ſalades, oignons & autres verdures: mais outre qu'on a rarement de telles pluies, ce n'eſt rien que ces petites plantes; & les arroſemens ſont d'une néceſſité indiſpenſable pour toutes les productions du jardin fruitier & à fleurs, même pour la plupart de celles du potager; entr'autres les artichaux d'un an ou deux veulent avoir réguliérement deux ou trois fois la ſemaine plein un grand arroſoir d'eau à chaque pied: ſi on s'en tenoit aux pluies qui pourroient tomber, les moucherons ſe mettroient bien vîte aux artichaux; la pomme en demeureroit petite, dure & ſeche, & les aîles ne produiroient que des feuilles.

C'eſt donc une condition abſolument néceſſaire, que d'avoir de l'eau dans les endroits que l'on deſtine en jardins, & de ne point épargner les arroſemens pendant le printems, l'été & une partie de l'automne.

Il eſt à ſouhaiter pour cela que l'on ait les eaux, ſoit naturelles ou par artifice, plus hautes que les lieux que l'on veut arroſer : cela eſt très-commode & fort utile ; car il n'y a alors qu'à laiſſer couler l'eau doucement en telle quantité qu'il eſt beſoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, ſoit de bois, de plomb ou de terre cuite, & même par les terres, y faiſant des rigoles qui donnent l'eau dans les ſentiers des planches & le long des bordures : cette maniere abreuve la terre inſenſiblement, & avec beaucoup d'avantage ; les racines en ſont rafraîchies, ſans que les plantes en ſoient décharnées, comme il arrive quand l'eau eſt verſée tout-à-coup avec l'arroſoir, qui d'ailleurs ne peut être percé ſi menu, que l'eau qui en ſort abondamment n'affaiſſe la terre, & ayant diſſous l'humeur préparée pour la production, ne l'entraîne ſouvent plus bas qu'il ne faudroit.

Cependant ſi on ne peut faire mieux, on ne laiſſera pas de prévenir les maux que cauſe la ſécchereſſe, en ſe ſervant d'arroſoirs, ou de pompes & de ſeringues, en ſorte que le jailliſſement de l'eau ſe faſſe par quantité de trous percés le plus menu qu'il ſera poſſible. Cette derniere façon d'arroſer eſt ſur-tout fort propre pour laver les branches & les feuilles des arbres chargés de pouſſiere, ou infectés de chenilles & autres inſectes. Mais à l'égard des potagers, il faut, encore un coup, que ce ſoit là la derniere reſſource, & que les puits auxquels on ſera réduit ſoient peu profonds ; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il eſt à craindre que les arroſemens ne ſoient que trop médiocres, à cauſe du coût ou de la pareſſe des Jardiniers.

Il y a réguliérement ſept ou huit mois de l'année pendant leſquels on doit arroſer tout ce qui eſt dans un potager. Les aſperges ſeules en ſont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du printems, les humidités de l'hiver leur ſuffiſent, & elles n'en ont plus beſoin paſſé le mois d'Avril & de Mai. Mais comme ces deux mois ſont les tems de hâle & de ſécchereſſe, on eſt aſſez ſouvent obligé d'arroſer alors juſqu'aux arbres nouveau plantés, & ceux qui, ayant retenu une grande quantité de fruits, paroiſſent médiocrement vigoureux ; ce qui eſt ſur-tout indiſpenſable dans les terres ſéches & légeres, quand on eſt au ſolſtice d'été. Les Maraichers connoiſſent ſi bien l'importance & la néceſſité des arroſemens, que, quelque pluie qu'il faſſe pendant l'été, ils ne ceſſent guère d'arroſer, même tous leurs jardins ; & delà viennent cette beauté & cette groſſeur de leurs herbages dont le débit leur eſt ſi utile. Auſſi diſent-ils, par une eſpéce de proverbe, que le Jardinier qui arroſe emplit ſa bourſe, pour marquer que ce n'eſt qu'à force d'arroſer qu'ils font leur compte dans les ſaiſons arides.

On eſt quelquefois réduit à les imiter, c'eſt-à-dire, à en venir à un arroſement général de tout le jardin. Il faut en ce cas une grande abondance d'eau, & bien de la commodité pour la répandre ou la faire couler ſur les terres. Heureuſes celles qui pour cela ſe trouvent, comme nous l'avons dit, d'une ſituation plus baſſe que l'eau dont elles ont beſoin. Il eſt néceſſaire auſſi que cette eau puiſſe avoir ſon écoulement facile par une pente qui la porte dehors, & qui empêche ſon ſéjour & le dégât des ravines. C'eſt pourquoi j'ai dit qu'il eſt eſſentiel que le jardin ait quelque pente naturelle ou artificielle, des arrêts, des rigoles & des décharges pour l'écoulement des eaux. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût placer le jardin ſur une douce colline, du haut de laquelle ſorte quelque ſource vive ou quelque ruiſſeau coulant ; & le bas de la colline ſerviroit pour l'écoulement des eaux ſuperflues. Cette demi-hauteur de colline donne auſſi un air meilleur & plus tempéré ; au lieu que celui des vallées eſt ordinairement étouffé par la réverbération des rayons du ſoleil, cauſée par les hauteurs voiſines, qui empêchent le

vent de purifier l'air & de le rafraîchir ; de quoi les arbres & les plantes n'ont pas moins de beſoin pour ſe maintenir en bon état, que l'homme pour la conſervation de ſa ſanté. Mais auſſi la cime & la hauteur entiere d'une colline ne ſeroit pas propre en jardins, la force des vents y eſt trop violente ; les arbres y ſouffrent trop d'agitation dans leurs branches & dans leurs fruits, & ils n'y peuvent jetter d'aſſez profondes racines, pour peu que le terroir ſoit mal conditionné. Il n'y a donc point de meilleure ſituation de jardin qu'une demi-hauteur de colline où il ſe trouve du plain, ſoit naturellement ou par artifice, afin que les allées ou promenoirs y ſoient à peu près de niveau, beaux & faciles ; & que ſurvenant des ravines & des pluies trop fortes, elles n'entraînent point les terres & n'endommagent point les plantes, comme elles feroient, ſi la ſituation étoit trop en pente.

A l'égard des eaux, elles doivent être exemptes de toutes mauvaiſes qualités, parce qu'elles ne manqueroient pas de les communiquer aux fruits & aux plantes. Celles des ſources de côteaux ſont ordinairement les meilleures, principalement à boire. On demande pour cela qu'une eau ait de la fraîcheur & une ſaveur ferme, paſſant légérement ſans laiſſer aucun goût qu'on puiſſe diſcerner. Elle ne doit avoir aucune odeur, & être ſi claire que ſa couleur n'empêche point celle du vaſe où elle eſt vue. On juge de ſa bonté, lorſqu'en bouillant elle s'évapore aiſément, & qu'étant refroidie, elle ne laiſſe au fond du vaiſſeau aucun limon ou gravier. On la connoît encore, ſi en jettant des gouttes d'eau dans un baſſin bien net, elles n'y laiſſent aucunes taches quand elles viennent à ſe ſécher ; comme auſſi ſi les légumes y cuiſent facilement ; ſi elle nettoye bien toutes choſes en les y lavant, & adoucit le cuir des mains ; ſi elle reçoit aiſément les teintures, & ſur-tout ſi dans ſon baſſin naturel, ou coulant en ruiſſeau, elle n'engendre ni mouſſe, ni joncs, ni limon. Il ſe trouve des puits creuſés en bon terroir, où l'eau a toutes ces bonnes qualités, auſſi-bien que dans les ſources des collines & autres ſemblables. Au défaut de cet avantage, il ſuffira pour les arroſemens d'en avoir de celle qui pourra ſe recouvrer avec le plus de facilité. Il faut obſerver ſeulement que celle de citerne & de pluie doit tenir le premier rang, pourvu qu'elle ſoit réchauffée dans des réſervoirs avant de s'en ſervir : on la raſſemble ordinairement dans des tonneaux poſés en terre ſous les gouttieres des bâtimens : ces tonneaux ſe communiquent de proche en proche, & ſe rempliſſent l'un après l'autre ; & quand le dernier eſt plein, on peut encore y joindre un canal ou une pierre qui conduira l'eau des pluies ſurvenantes dans un réſervoir. Celle de riviere vient après ; & ſon bon tempérament ſe remarque aſſez aux arbres plantés au bord de ces rivieres, qui, ſans exception, ſont toujours les plus ſains. Celles de puits & de mares ſont les moins eſtimées, quoique la derniere ſoit engraiſſée par les égoûts des terres, & par la fiente des beſtiaux qui y boivent.

Les arroſemens doivent être plus ou moins fréquens, & plus ou moins amples, ſelon la force de la chaleur, le beſoin de la terre, & le volume de la plante. Si on ſurchargeoit la terre d'eau, on empêcheroit l'action de la végétation, & les plantes ou arbres nouvellement plantés périroient. Cependant il vaut mieux être prodigue qu'avare en arroſemens, ſur-tout dans les potagers : ſouvent il vaudroit mieux ne point arroſer du tout, que d'arroſer peu ; cela ne fait qu'altérer la terre qui s'eſt attendue à ce ſecours, mais qui pour être trop foible, ne ſert qu'à la gercer, & à ranimer les mulots, taupes & autres animaux terriers, que cette douce fraîcheur attire, parce qu'ils en ſont auſſi avides que les productions durant la ſéchereſſe de l'été ; & ils fouillent, ſoulevent la terre & déracinent les plantes, que la chaleur, qui pénetre enſuite plus aiſé-

ment, acheve de dessécher ; ce qui n'arrive pas quand on n'épargne point l'eau.

Pendant les grandes chaleurs, les arrosemens ne pourroient presque être trop fréquens ; 1°. parce que ces humidités ré térées donnent de la vigueur à la séve, la rendent plus abondante pour la nourriture des plantes ; 2°. qu'elles empêchent qu'il ne se fasse une *cessation de séve*, qui seroit capable de faire mourir tous les végétaux, arbres & autres.

Dans les années où la chaleur & la sécheresse sont excessives, comme en 1705 & 1719, on remarque qu'il arrive souvent une *cessation de séve* dans les arbres, ou pour mieux dire, la séve cesse d'y circuler ; & ce qui arrête son cours, c'est la chaleur excessive qui a pénétré les feuilles & les branches de l'arbre, sans faire le même effet sur les racines, parce que les arrosemens, ou du moins la fraîcheur de la terre les conservent toujours un peu ; au lieu que les branches étant toutes exposées à la sécheresse, elles se desséchent, & les pores s'en resserrent si fort, que la séve n'y peut plus passer. Ainsi un jeune arbre qu'on aura vû bien verd & vigoureux le matin, le soir de la même journée (quoiqu'on l'ait arrosé la veille) sera tout fatigué, & aura les feuilles penchantes comme celles d'un arbre qui va mourir ; & il mourra en effet, si on s'attend à la rosée de la nuit ; ou si on l'arrose seulement par le pied, quelque ample que soit l'arrosement. L'unique reméde contre la cessation de séve qui a causé cet accident, c'est d'arroser aussi-tôt l'arbre en forme de pluie par-dessus les branches, sans attendre au lendemain ; cela rétablira la circulation de la séve dans tout l'arbre, & le lendemain il sera aussi gaillard que s'il n'avoit point du tout souffert la veille.

Dans tous les étés chauds & secs qui se passent sans pluies, il arrive de pareilles cessations de séve, quoique plus lentes & moins sensibles. On voit alors la plupart des fruits, sur-tout les pêches, qui ont le plus besoin de séve pour acquérir leur point de perfection & de maturité, tomber ou avorter à l'arbre. L'unique reméde est aussi de cerner la terre autour du pied de l'arbre, & d'y jetter un seau d'eau pour ouvrir les pores & ranimer la séve : ce qui prouve combien les arrosemens & la vigilance sont nécessaires dans le jardinage.

Au surplus, un bon Jardinier sait connoître à fond sa terre & ses éleves, pour proportionner à leurs besoins la qualité & la quantité des secours qu'il leur donne : par exemple, dans les vallons & les autres situations basses, qui ont presque toujours des sources & des ruisseaux, les arrosemens y sont plus aisés, & il n'est pas besoin d'en tant faire, d'autant que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui s'éleve par une filtration naturelle jusqu'à la superficie, & entretient la terre dans un bon tempérament. Dans les côteaux même aussi-bien qu'au pied des collines, on trouve aussi quelquefois de ces sources d'eau qui humectent la terre, & qui sont d'un bon secours pour diminuer la quantité des arrosemens, ou du moins pour les faciliter.

Quant à l'heure à laquelle on doit les faire, soit au matin, à midi & au soir, chacune de ces heures a ses partisans.

Les uns arrosent en plein midi, parce qu'alors l'altération est plus grande, & la chaleur qui est dans la terre, suffit pour attiédir l'eau ; ce qui convient assez à certaines plantes, particuliérement à celles qui sont fortes, voraces & chaudes.

Mais ces arrosemens faits à midi, font de prompts changemens d'une extrêmité à l'autre, qui paroissent contraires à la nature ; elle aime à être douce, égale & tempérée : c'est pourquoi d'autres aiment mieux arroser le soir, quand la fraîcheur de la nuit commence à se faire sentir, ou durant la nuit même, après avoir fait échauffer l'eau à l'air & au soleil pendant la journée ; par ce moyen l'eau se trouvant tempérée, la terre s'en abreuve à plaisir, & les plantes l'attirent moins avidement, mais plus fructueusement.

D'autres enfin prétendent qu'il ne faut point arroser le soir sans une grande nécessité : c'est, disent-ils, une humidité qui vient à contre-tems, & qui est fort préjudiciable aux plantes, parce qu'elle attire & augmente la fraîcheur de la nuit; c'est pourquoi ils veulent que les arrosemens se fassent le matin, afin qu'ils préparent les plantes à recevoir la chaleur à venir, & que la production soit plus aisée. D'autres au contraire condamnent les arrosemens du matin, parce que l'eau qui est devenue plus froide, n'est plus si propre pour l'accroissement des plantes, la froidure retardant l'action de la terre, qui, pour bien agir, n'a pas moins besoin de chaleur que d'humidité.

Pour concilier ces différens sentimens, & prendre le meilleur parti, je crois que par-tout on peut arroser le matin, ou même le soir, principalement pendant les grandes chaleurs; mais qu'on ne doit plus arroser le soir au printems & au mois de Septembre, parce qu'alors les nuits commencent à être assez fraîches.

Au reste, nos Maraichers de Paris, qui passent pour les meilleurs Jardiniers-Potagistes de France, & qui sont ce qu'on appelle en quelques endroits *Hortillons*, & par dérision *Planteurs de choux*, arrosent leurs légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit indistinctement, suivant le tems qu'ils ont & suivant la sécheresse, & ils ne s'en trouvent pas mal; ils emploient même sans façon de l'eau échauffée ou crue, comme elle se présente, quoique quelques fins Curieux prétendent que l'eau tiéde est funeste à toutes sortes de plantes. Mais quand on arrose les plantes qui sont l'hiver dans la serre, où elles ont quelquefois besoin d'être humectées, on doit arroser la terre doucement deux heures après le soleil levé, & ne mouiller jamais la plante : ce seroit même assez bien fait que de se contenter de mettre le bas du pot où est la plante dans l'eau, à la hauteur de trois doigts.

Les grilles qui forment le goulot des arrosoirs ne peuvent être trop serrées, parce que l'eau tombant en pluie menue, pénétre doucement la terre, sans la battre & sans la noyer.

CHAPITRE VI.

L'Année du Jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages & de récoltes à faire dans toutes sortes de Jardins pendant chaque mois de l'année.

COMME je parlerai ci-après de chaque espéce de jardin en particulier, j'aurois pû renvoyer à chacune ce qui la regarde, d'autant que par-là on auroit trouvé dans chaque classe tout ce qu'on peut desirer; mais j'ai mieux aimé ne faire qu'un article général des ouvrages & des récoltes de tous les jardins, afin que l'on voye ici d'un seul coup d'œil tout le théatre du jardinage, c'est-à-dire, tous les soins qu'il y a à se donner, & les espérances qu'il y a à avoir; d'autant plus qu'il auroit fallu faire des répétitions, & qu'il s'agit dans ce premier Livre-ci de ce qui regarde le général du jardinage : on y aura aisément recours pour ce qui concernera chaque sorte de jardin en particulier.

Comme il est parlé dans le courant de ce Chapitre de plantes annuelles & de plantes vivaces, il est nécessaire de donner ici l'explication de ces termes. On entend par *plantes annuelles*, celles dont les racines meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs fruits ou graines; & par *plantes vivaces*, celles dont les racines ne périssent point après avoir donné

leurs ſemences, & dont l'eſpéce ſe perpétue non-ſeulement par le ſecours de la graine, mais encore par les marcottes, tailles & boutures, qui ſont les voies les plus courtes pour les élever, ainſi qu'on le dira ci-après.

Janvier.

Le jardinage demande une attention perpétuelle, & l'on y voit une ſuite continuelle de ſoins & de fruits qui ſe ſuccédent: dans l'hiver même, qui ſemble détruire tous les végétaux, il y faut de l'activité pour combattre la rigueur de la ſaiſon, ſuppléer à l'engourdiſſement de la nature, par les ſerres, les couches, les réchauffemens, hâter les productions printanieres, & préparer les plants.

Travail de Janvier.

Quand le Jardinier ne pourra plus travailler au jardin, il s'occupera à faire des paillaſſons, des briſe-vents & des cloches de paille, à faire ou raccommoder les caiſſes & tous les uſtenſiles du jardinage; à porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, couches, réchauffemens & engrais néceſſaires; enſuite il les diſtribuera & fera les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Ouvrages de Janvier au jardin fruitier. Planter & tailler les arbres qui ne l'ont point encore été; fortifier de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languiſſent; émouſſer en tems humide ceux qui ont beſoin de l'être; faire aux arbres vieux ou trop vigoureux les opérations favorables, comme de leur couper quelque groſſe racine pour leur faire porter du fruit, ce qu'il eſt pourtant mieux de faire en Novembre & en Décembre, greffer en fente les poiriers, pommiers & pruniers; réchauffer les figuiers pour avoir des figues de bonne heure; travailler au treillage des eſpaliers, ſans attendre le printems qui eſt le tems de leur pouſſe; emmannequiner des arbres; empoter & encaiſſer des figuiers; marcotter de la vigne, des figuiers, des groſeillers, & avoir grand ſoin de la ſerre.

Au jardin potager. Détruire les vieilles couches: & du fumier pourri qu'on en retire, en amender d'autres terres; mettre les terreaux à part, & nettoyer la place des couches pour les faire dans la ſaiſon; faire, dès le commencement de ce mois, celles à melons, champignons & concombres; & quand on eſt curieux de nouveautés, faire des couches pour y ſemer des graines de laitues à couper, avec ſes fournitures pour les ſalades, & des raves; ſemer auſſi ſur couche de la laitue & de la poirée à replanter, de la bourache, de la bugloſe & de la bonne-dame; clocher, c'eſt-à-dire, couvrir de cloches les laitues pommées, concombres & melons; élever des fraiſes ſur couches pour en avoir en Avril & Mai; couvrir de paillaſſons toutes les ſemences & plantes qui en ont beſoin; réchauffer de tems à autre les couches, les aſperges, les plantes d'oſeille & autres; lier avec du pleyon le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé pour les faire pommer, ou du moins blanchir; & enfin avancer peu-à-peu tous les ouvrages du printems.

Au jardin fleuriſte. Détruire les vieilles couches; préparer les foſſes des nouvelles; amender les mauvais endroits; couvrir les plantes qui craignent le froid; ſerrer les anémones en pots, & les autres jeunes plantes ſemées dans des pots ou dans des caiſſes; élever ſur couches des hyacinthes, des narciſſes de Conſtantinople, des tulipes, &c. tenir les ſouricieres bien tendues & bien amorcées d'amandes, de pois ou d'avelines, pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Récoltes de Janvier.

Outre les fruits d'hiver, on recueille *dans le potager* des choux de plusieurs sortes, & par le secours des couches, de l'oseille tant ronde que longue, de petites salades de laitues à couper, avec ses fournitures, cresson alenois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireaux, champignons, & même asperges rougeâtres & vertes, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & Mai. On peut aussi avoir, par le moyen de la serre, du cardon d'Espagne, cardes d'artichaux, céleri & persil de Macédoine blanchi, des choux-fleurs, des artichaux, de la chicorée, tant blanche que sauvage; des citrouilles & potirons; des concombres, pourpier, capres-capucines & champignons, le tout confit; de l'oignon; de l'ail, de l'échalotte, & toutes sortes de racines, comme carottes, panais, navets, betteraves, salsifis, tant communs que d'Espagne, &c.

Et du *jardin fleuriste*, on a en Janvier les fleurs d'oranger, de jasmin d'Espagne, de laurier-thim, lentisque, colutea, amomum, leonurus & myrte panaché; quelques plantes vivaces, comme pimenton, poivre long, girofle, aloës, geranium triste, thlaspi vivace, perce-neige, & des feuilles de laurier-thim, pour mettre autour des plats qu'on sert à table : on a aussi, sur-tout par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du levant, hyacinthes, ciclamens & aconits d'hiver, primeveres & safran printanier.

FÉVRIER, *Ouvrages.*

On continue ceux du mois précédent. C'est proprement vers la mi-Février, quand le tems est beau, que se fait l'ouverture de toutes sortes d'ouvrages.

On laboure & fume à force; & *dans le jardin fruitier* on plante de la vigne & toutes sortes d'arbres; on en greffe d'autres en fente; on en taille encore d'autres.

Au potager, on fait les couches pour raves, petites salades, & pour élever tout ce qu'on veut replanter en pleine terre : on entretient les réchauffemens de fraisiers sur couche & d'asperges : on seme dans ce mois, & non plus tard, les melons & concombres qu'on n'a point semés en Janvier, & du pourpier verd; le doré ne se seme qu'en Mars, parce qu'il est trop délicat : on seme aussi en Février les premiers choux pommés, & on replante ceux que l'on a semés à la fin d'Août, quand ils commencent à monter : on replante de même sur couche & sous cloche les laitues qu'on avoit semées dès l'automne en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, sur-tout les crêpes-blondes qui viennent plus vîte que les autres : on replante aussi les melons & concombres à quelque abri; & enfin on commence à semer en pleine terre ce qui est long-tems à lever, comme carottes, panais, cheruis, betteraves, scorsoneres, sur-tout le persil, l'oignon, le poireau, les ciboules, l'oseille, le pois hâtif, la feve de marais, la chicorée sauvage, & même la pimprenelle.

Au jardin à fleurs, on seme sur couche les plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits, comme la balsamine, les pommes-d'amour, le datura, la canne d'Inde, la pomme d'Ethiopie, la dorée, les amarantes : on seme aussi la croix-de-Malthe, la mayenne, le dictame, la jacée des Indes, les œillets & la consoude royale. Pour les préserver de la gelée, on les cloche & on jette de la paille ou du grand fumier par-dessus, comme aux melons; ou bien on les couvre de bons paillassons, & on leur donne un peu d'air quand il fait beau.

Récoltes de Février.

On y a, ſur-tout par le moyen des ſerres & des couches, tout ce que j'ai dit au mois précédent, avec un peu plus d'abondance, comme petites ſalades, oſeille, raves, aſperges, &c.

En fleurs, on a, outre celles du mois précédent, les hépatiques, l'iris de Perſe, la perce-neige, & ſouvent la violette, quelques tulipes & quelques totus-albus.

MARS, *Travail.*

Un Jardinier diligent commence dès-lors à avoir ſon jardin paré & garni. On donne le premier labour à toutes ſortes de jardins.

Dans celui à fruits, on greffe encore en fente, & on acheve de tailler & planter les arbres, ſoit en place, ſoit en mannequin, même les groſeillers, framboiſiers, &c. ſur-tout en terre humide; il n'y a que les arbres vigoureux que l'on ne taille que quand ils ont commencé à pouſſer, pour arrêter leur fougue, & ne pas perdre quelques boutons à fruits qui ne s'achevent qu'au printems : on laboure le pied des arbres fruitiers avant qu'ils ſoient en fleurs, mais après toutes les gelées paſſées : on ſevre les marcottes de figuiers qui ſont en pleine terre, pour les mettre dans les caiſſes, & enſuite ſur les couches. Vers le 15 de ce mois, on taille les pêchers & les abricotiers; on met en terre les amandes germées, & après la pleine lune de Mars, on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans le potager, on acheve les premieres ſemences qui ſont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes enſemencées : on fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons : on ſeme en pleine terre la bonne-dame, & des raves parmi toutes les autres plantes; elles ſont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres ſoient aſſez fortes pour en être incommodées : on ſeme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, tant du printems que pour replanter ſur la fin d'Avril; car il faut qu'elles ſoient deux mois en terre avant que d'être aſſez fortes pour replanter : on ſeme encore des choux pommés pour l'arriere-ſaiſon; des choux-fleurs, pour en mettre en place à la fin d'Avril; s'ils ſont trop ſerrés, on les replante en pépiniere pour qu'ils ſe fortifient : on ſeme auſſi ſur quelque bout de planche des aſperges en pépiniere, pour en avoir ſa proviſion; & dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire, pour en avoir de blanche à la Saint-Jean : vers la mi-Mars on ſeme des citrouilles ſur couche, pour en replanter en Mai : lorſque le tems eſt beau, on commence à y ſemer ſous cloche du pourpier doré; on continue d'en ſemer du verd : vers le 20, on ſeme ſur couche des capres-capucines, pour en replanter un mois après; & ſur la fin du mois, même plus tard, on ſeme un peu de celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & Septembre; il eſt un mois à lever; & en même tems on en ſeme un peu ſur couche, pour en avoir de hâtif : on ſeme encore dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri en pleine terre, de la paſſe-pierre qui eſt au moins deux mois à lever, & qu'on replante en Mai, & quelquefois même l'année d'après dans les pieds de murs : & enfin on ſeme pour la troiſiéme fois de gros pois quarrés, parce qu'il faut ſemer un peu de ces légumes dans chaque mois de l'année. Dès le commencement de ce mois, on enleve en motte les fraiſiers qu'on avoit en pépiniere, pour en faire des

planches & des quarrés, & regarnir les avenues : on replante dans ce même tems les bordures d'herbes fines, & tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalotes, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter : on lie les laitues qui ont peine à pommer : on plante les quarrés d'aſperges, & on commence à donner un peu d'air aux artichaux qui ſont couverts de fumier : il ne faut cependant point ſe preſſer de les découvrir qu'on ne ſoit bien sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine lune de Mars eſt paſſé. Quand il fait chaud dès ce mois, on arroſe modérément les ſentiers des couches & des aſperges qui ſont faits de grands fumiers, afin qu'étant mouillées elles ſe réchauffent plus aiſément.

Dans le jardin à fleurs, on découvre les plantes vers le 12 ; puis quand il n'y a ni vent ni hâle, on tranſplante les plantes fibreuſes, comme bouillon de Conſtantinople, camomille, ellébore, hépatique, hyacinthe, immortelle, marguerite, paralyſe, primevere, tubéreuſe & violette. On ſeme ſur couche les amarantes, baſilics, conſoudes royales, creſſon d'Inde, giroflées, herbe-à-Suiſſe, marjolaine, myrte, naſturce, œillet, poivre d'Inde, pied-d'allouette, plumette, ſouci, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y ſemer : on ſeme ſur couche les fleurs annuelles pour les replanter à la fin de Mai, comme paſſe-velours, œillets, roſes-d'Indes, belles-de-nuits ; la giroflée blanche doit l'être avant la pleine lune : on plante en pots & on tire de la ſerre les œillets, giroflées & myrtes, & on les laiſſe à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & aux chaleurs. On tranſplante les arbriſſeaux qui craignent le froid, comme jaſmin d'Eſpagne, oranger, myrte, laurier-roſe, & ciclamens automnaux ; & on couvre ſoigneuſement les tulipes, anémones, oreilles-d'ours, hyacinthes brumales & ciclamens printaniers, pour les préſerver des gelées de nuit, qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits, & qui, quoiqu'elles ſe fondent au ſoleil, tachent les feuilles & fleurs, & font ſouvent mourir la plante.

Récoltes de Mars.

Plantes potageres. On conſomme tout ce qu'on avoit conſervé dans la ſerre, comme cardons, choux-fleurs : on continue d'avoir des aſperges réchauffées ; on a ſur couches force raves, petite ſalade, oſeille & laitue crêpe.

Les *fleurs de Mars* ſont la violette, l'iris, l'annemone, l'épathique, la primevere, ciclamen, giroflée jaune, narciſſe, fritillaire, flamme, marguerite, baſſinet, crocus, tulipe, jonquille & oreilles-d'ours.

A V R I L, *Ouvrages.*

C'eſt le mois où il y a le plus à travailler en toutes ſortes de jardins, parce que la terre n'étant alors ni trop froide, comme elle l'eſt ſouvent en Mars, ni trop ſéche comme en Août, elle eſt dans ſon vrai point de maturité pour bien recevoir toutes ſortes d'arbres, plantes & ſemences. Il faut alors être diligent à labourer & ſarcler par-tout, à nettoyer les allées, à faire la guerre aux limaçons, à défendre les arbres & autres plantes des roux-vents & des ravages de la lune rouſſe.

Dans le jardin fruitier, on plante à force, on met en terre les amandes tardives à germer : on arroſe une fois la ſemaine pendant la lune rouſſe le pied des arbres nouvellement plantés, même les jeunes arbres plantés dès l'automne, & les greffes en fente : on taille encore la vigne, & on greffe en couronne les

les arbres qui ſont déja en ſeve : on pince les greffes en fente ſur poirier, pommier & prunier : on couvre les pêchers, abricotiers, amandiers & pruniers qui ſont en fleurs pour les préſerver de la gelée ; c'eſt même le tems de faire la ſeconde taille à tous les fruits à noyaux, pendant qu'ils ſont en fleurs, tant pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri comme on le ſouhaite, que pour les raccourcir juſques ſur l'endroit où il y a du fruit noué ; & s'ils ont fait de gros jets ſur des branches hautes, ce qui arrive ſouvent après la pleine lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, ou pour les tenir bas. Sur la fin du mois, ſi la lune de Mai qui hâte vigoureuſement les productions, commence déja, on viſitera avec ſoin les eſpaliers, pour dégager & ranger les branches groſſes & menues, & on fera la troiſiéme taille des fruits à noyaux. Pendant les beaux jours, on ouvre les ſerres.

Dans les potagers, on ſeme encore force légumes en pleine terre, comme oſeille, poirée, perſil, ciboule, chicorée ſauvage, haricots & betteraves ; & ſur couche, de la laitue-crêpe, de la george & des chicorées, qu'on replante enſuite en terre pour en avoir des premieres ; du baſilic, du cardon d'Eſpagne & du céleri pour replanter en Mai. On pince les pois ſemés vers la mi-Octobre : on taille les melons & concombres, & on commence à donner un peu d'air à ceux qui ſont ſous cloche : on en réchauffe de vieilles couches, on en fait de nouvelles; on en fait auſſi de champignons : on replante les oſeilles d'environ un an, le fenouil & l'anis, les raves & les laitues pommées dont on veut avoir de la graine : on plante les bordures & les fraiſiers, & on pince les vieux montans des pieds plantés : on ſeme de quinze jours en quinze jours un peu de laitue de Gênes, pour en avoir à replanter juſqu'à la mi-Septembre, & on lie les laitues qui ne pomment pas bien : on ôte tout le fumier qui couvroit les artichaux ; on les laboure, en faiſant à chaque pied un petit baſſin, pour retenir l'eau quand on les arroſera ; & on commence à les œilletonner & les planter quand ils ſont aſſez forts : enfin, tant que les roux-vents regnent, on arroſe tout le potager, à la réſerve des aſperges.

Dans le jardin à fleurs, ce mois eſt la vraie ſaiſon pour tranſplanter : on tire en même tems toutes les plantes de la ſerre ; on couvre de paillaſſons, ou autrement, toutes les belles fleurs, comme tulipes panachées, oreilles-d'ours, anémones & renoncules, pour les préſerver des vents, de la grêle, des pluies, des frimats & du ſoleil : quand la terre eſt ſeche, on les arroſe, de même que toutes les plantes qu'on a en caiſſe & en pots, & on ſarcle exactement.

Récoltes d'Avril.

En *plantes potageres*, on a l'aſperge, la rave, l'épinars, la ſalade avec fournitures, & herbages : on a auſſi ſur couche de la laitue-crêpe blonde pommée, car celles d'hiver ne le ſont pas encore : on peut même avoir dès-lors des fraiſes ſur couches garnies de chaſſis de verre.

Les *fleurs d'Avril* ſont la violette, marguerite, primevere, hyacinthe, fretillaire, hépatique, crocus, cyclamen, aconit, anémone, tulipe, jonquille, & oreilles d'ours.

Mai, *Ouvrages.*

La végétation qui n'étoit que foible & languiſſante en Mars & en Avril, eſt dans toute ſa force en Mai, Juin & Juillet ; & les jardins ſeroient bientôt en déſordre & en confuſion, ſi l'on n'étoit laborieux & alerte à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, arroſer & détourner les eaux des orages,

ſelon que les différens endroits du jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Dans le jardin fruitier, on greffe encore en couronne : on retire de derriere les échalas des eſpaliers toutes les branches qui s'y ſont gliſſées : on pince, on taille & on ébourgeonne les pêchers ; on pince auſſi les greffes en fente, & on les lie pour les aſſurer contre les vents : on ébourgeonne les poiriers ; on épluche les abricots, pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop ; on en fait autant aux pêchers & poiriers quinze ou vingt jours après ; on met en terre les arbres en mannequin : on ſort les figuiers de la ſerre, on les taille, on les arroſe, & leurs fruits groſſiſſent à la pleine lune : on ébourgeonne la vigne, on la lie aux échalas, ou on la paliſſe.

Dans le potager, on continue à ſemer des raves parmi d'autres plantes, comme aux deux mois précédens : on découvre pendant les pluies douces tout ce qui eſt ſous cloche ou ſous chaſſis : on ſarcle les planches enſemencées : on ſeme hardiment les haricots, qui, avant ce tems, ſont en danger de périr à la moindre gelée : on ſeme auſſi, mais ſur couches, des choux-fleurs, citrouilles & potirons ; & ſur terre, des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet ; on replante de la poirée la plus blanche & des dernieres ſemées, des melons, concombres & citrouilles : on taille encore les melons, mais on n'en ſeme plus paſſé la mi-Mai, non plus que des laitues, ſi ce n'eſt celle de Gênes, la perſignaux & la laitue d'Allemagne ; les autres montent trop vîte : on lie encore celles qui ne pomment pas, de même qu'on ſeme encore des pois de la groſſe eſpéce : on rame & on ſerfouit les autres. Vers la mi-Mai, on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme betteraves, panais, &c. on replante auſſi des crêpes-vertes & des Aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin, avec des chicons & impériales : on replante auſſi du pourpier pour grainer ſur la fin du mois : on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraiſiers & aux laitues pommées, & aux chenilles vertes qui rongent alors les groſeillers.

Dans le jardin à fleurs, on fait la premiere tonte des paliſſades, des buis, philarias, ifs & épicias : on ſort de la ſerre les orangers au premier quartier de la lune ; on met en caiſſe ceux qui en ont beſoin : on taille les jaſmins en les ſortant : on ſeme les plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout l'été, principalement les penſées, les thlaſpis, les cyanus, la ſcabieuſe, le ſouci, le muſcipula ou attrappe-mouches, & les amarantes pour en avoir de tardives en pots : on peut même planter des marguerites, des oreilles d'ours & des narciſſes ; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre : on tranſplante les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on départ les juliennes pour les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de boutures : on recueille la graine d'anémone : à la fin du mois, on déplante les tulipes deſſéchées, & on couvre les autres pour les préſerver des pluies trop fréquentes : pour avoir des œillets doubles, on en ſeme de bonne graine vers le ſept de la lune de Mai, & on les replante en Septembre avant l'équinoxe.

Récoltes de Mai.

On a *dans le potager* quantité de verdures, ſalades, raves, aſperges & concombres : on commence à y avoir des pois, des fraiſes, même quelques ceriſes : on y a auſſi des aſperges & des chicons blancs, quand on en a élevé ſur couche & replanté de bonne heure.

Dans le jardin à fleurs, on y en a une infinité de toutes ſortes ; tulipe,

giroflée, primevere, marguerite, julienne, hyacinthe, penſée, violier, anémone, narciſſe, œillet de montagne, œillet de Poëte, cyanus, iris, géranion, renoncule, fraxinelle, hemérocale, ancolis, aſphodele, véronique, martagon, lysflamme, pied-d'alouette, jacée, pivoine, muguet, chevre-feuille, roſe, ſyringa, treffle jaune, lilas, & fleurs-d'orange.

JUIN, *Ouvrages.*

On doit donner dans ce mois un labour univerſel à tous les jardins, ſarcler & arroſer à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux inſectes, &c.

Dans le jardin à fruits, ébourgeonner tout ce qui ne l'a pas été; paliſſer les pêchers, & en éclaircir les fruits quand ils ſont trop drus; en faire autant aux autres fruitiers; lier & ébourgeonner la vigne; arroſer fréquemment les figuiers en caiſſe, les pincer tous; écuſſonner à la pouſſe vers la Saint-Jean les fruits à noyau, ſur-tout les ceriſiers.

Dans le potager, ſemer de la chicorée & de la laitue, pour le reſte de l'été; des pois, pour en avoir en Septembre; replanter des poireaux, des cardes-poirées, pour en avoir de belles en automne; & des artichaux pour le printems ſuivant; ramer les haricots; recueillir la graine du cerfeuil ſemé en automne, celles des ſcorſoneres, & généralement toutes les autres graines qui ſe trouvent mûres.

Dans le jardin à fleurs, tondre les paliſſades & buis; cultiver les orangers avec ſoin; garnir de bonne heure les œillets de baguettes, pour en ſoutenir les montans; leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons, pour fortifier les autres; ſemer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne; cueillir les graines mûres, comme hyacinthes, oreilles-d'ours, renoncules, &c. déplanter les tulipes, & les replanter auſſi-tôt qu'elles ſe ſechent ou ſe dépouillent; déplanter auſſi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie; & à la fin du mois, lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replanter auſſi-tôt, comme hyacinthes, iris, fretillaires, cyclamens printaniers, & martagons.

Récoltes de Juin.

Les jardins fruitiers donnent dans ce mois toutes ſortes de fruits rouges, comme fraiſes, framboiſes, groſeilles, ceriſes, bigarreaux, guignes, &c. quelques poires, ſur-tout des petits muſcats, & de belles reinettes; & à la fin du mois, du verjus.

Les potagers fourniſſent abondance de toutes ſortes de ſalades avec leurs fournitures, de toutes ſortes de plantes potageres, d'artichaux, cardes & poirées; de pois & de feves, tant de marais que d'haricots; de champignons & de concombres; d'herbes fines, comme thym, ſauge, ſariette, hyſope, lavande, &c. & enfin abondance de laitues de Gênes: on y a auſſi les laitues romaines, les alphanges blanches, les pourpiers, quelques melons à la fin du mois, & quelques choux pommés.

Les fleuriſtes ont en ce mois des fleurs de toutes façons, tant pour réjouir la vue & l'odorat, & fortifier la ſanté, que pour fournir des plats, faire des vaſes, &c. comme anémone, enterimones de toute couleur, argemones, capucines; chevre-feuilles, clematis, coquelicots doubles, croix de Jéruſalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes eſpéces, fili-pendules, fraxinelles,

gants-notre-dame, géranions & giroflées de toutes ſortes, hominum de Crête, jacées de deux couleurs, hyacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes, licnis de pluſieurs ſortes, lys blancs, jaunes & aſphodéles, lyſimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardiſe, muffle-de-lion ou de veau, muſcipula grande & petite, naſturce d'Inde ou capucines, œillets de toutes ſortes, fleurs d'orange, ornithogalon, pavots de toutes couleurs, penſées, phalangion, pieds-d'alouettes, roſes de toutes eſpéces, doubles, panachées, églantieres doubles, roſes de Gueldre, roſes canelles, &c. ſauge à fleur blanche, thlaſpis de pluſieurs eſpéces, toutes bonnes, tubéreuſes, valériennes, véronique grande & petite, *Viola Marina & Pentagania.*

Les *botaniques* fourniſſent auſſi dans ce mois toutes ſortes de plantes médicinales.

JUILLET, *Ouvrages.*

On continue par-tout les ouvrages du mois précédent, & ſur-tout on arroſe & on ſarcle fréquemment.

Dans le jardin fruitier, on greffe en écuſſon, à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers; & les coignaſſiers à la mi-Juillet dans les années avancées : on commence à découvrir les fruits en eſpaliers, pour qu'ils prennent couleur, particuliérement les pêchers; on veille à leurs jets, pour en ôter les pouſſes inutiles; & on arroſe à force les figuiers en caiſſe.

Dans le potager, on recueille force graine, on ſeme des chicorées, pour l'automne & l'hiver; des laitues royales, pour la fin de l'automne; des ciboules & poirées, pour le même tems; un peu de raves au frais, pour le commencement d'Août; des navets, pour en avoir en automne & en hiver; des choux de Milan; un peu d'épinards, parce qu'ils ſont ſujets à monter, à moins qu'on ne les arroſe ſouvent : on ſeme auſſi pour la derniere fois des pois quarrés, afin d'en avoir en Octobre; & on enfouit les concombres qui ſont en pleine terre.

Dans le jardin à fleurs, on continue de lever & tranſplanter auſſi-tôt les plantes bulbeuſes, cyclamens printaniers & autres du mois précédent (nous dirons dans le Chapitre ſuivant ce qu'on entend par plantes bulbeuſes) : on recueille la graine de cyclamen, & on la ſeme bien vîte dans des pots; on ente en approche les arbriſſeaux, comme myrtes, jaſmins, orangers & roſiers; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets quand ils ſont aſſez forts pour cette opération.

Récoltes de Juillet.

Fruits : beaucoup de ceriſes, griottes, bigarreaux, &c. fraiſes & framboiſes; quelques prunes, comme la jaune, la ceriſette, de la calville d'été; beaucoup de poires, comme madeleine, cuiſſe-madame, gros-blanquet, orange-verte, &c. beaucoup de melons, les premieres figues, & du verjus de grain.

Plantes potageres : artichaux, pois, feves, haricots, choux pommés, melons, concombres, ſalade de toute eſpéce, & tout cela en abondance; des chicorées blanches, des raves, &c.

Fleurs : amarantes ou paſſe-velours, ambrette, aſter ou oculus-chriſti, balſamines, baſilic, belles-de-nuit, belvederes, campanules, camomilles, capucines, chardons-roulans ou panicauts, cyclamens, clematis, conſoudes, coquelicots, coquelourde, croix de Jéruſalem, dictame, digitale, hellebore, éryngium, feves d'Inde, fleurs de Parnaſſe, geranium triſte & celui de Crête, giroflées, grenadiers à fleur double & ſimple, jacée blanche ou licnis, hyacinthes, immortelles, laurier-roſe, limonium, lys, lunaire, marguerites, matricaire,

mayenne ou pomme-d'amour, mufles-de-lion, mufcipula, narciffe, nielle, œil-de-bœuf, œillets, œillets-de-Poëte, orchis ou fatyrions, penfées, pied-d'alouette, pomme-épineufe, rofes mufcades d'outremer & autres, fcabieufes, fcilles, foucis, ftatices, thlafpis, tournefols, tricolors, valerienne, véronique grande & petite, & volubilis à feuilles de mauves.

Aoust, *Ouvrages.*

Toujours force arrofemens, farcler par-tout, donner un troifiéme labour aux efpaliers & plates-bandes, & ratiffer les allées & fentiers.

Dans les jardins à fruits, on découvre peu-à-peu les arbres à fruits pour leur faire prendre couleur; on vifite les efpaliers pour voir s'ils abondent en feve, & s'ils n'ont pas befoin d'être paliffés; on vifite auffi les treillages de verjus & de raifins, fi on ne l'a pas fait plutôt; & on fait la guerre aux guêpes & aux autres mouches qui mangent les figues, mufcades & autres fruits: vers la mi-Août, on commence à greffer en fente les amandiers plantés au printems.

Dans les potagers, on feme des raves en pleine terre, pour l'automne; des mâches & de la ciboule, pour le Carême, ou pour grainer; de l'ofeille, du cerfeuil & des falfifis d'Efpagne; quelques oignons, pour en avoir de bons au mois de Juillet fuivant; & des laitues, pour en replanter à la fin de Septembre ou après l'hiver: vers la mi-Août, on feme des épinards, pour la mi-Septembre; des mâches, pour l'hiver; des laitues à coquilles, pour la fin de l'automne & l'hiver; un peu d'oignons blancs, pour le mois de Mai fuivant; & à la fin du mois, on feme des épinards pour le commencement de l'hiver; & des choux pommés, qu'on mettra enfuite en bonne pépiniere un peu avant l'hiver, pour les replanter au printems: on replante des fraifiers élevés en motte, des choux d'hiver, beaucoup de chicorées, des laitues royales & des perpignanes, qui font très-bonnes l'automne & l'hiver; on lie les grandes chicorées; on couvre de terreau les ofeilles coupées à ras pour leur donner de la vigueur; on arrache les traînaffes de fraifiers; & quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & les vieilles feuilles; de même on foule avec un tonneau, ou on effeuille les oignons, betteraves, panais, carottes, &c. pour que leurs racines profitent.

Dans les jardins à fleurs, on tond les paliffades pour la feconde fois; on marcotte encore les œillets, & on a foin qu'ils foient tous grands, bien garnis & bien rangés; on feme les narciffes, les hyacinthes, les anémones, les renoncules, les totus-albus, les jonquilles & les impériales: on plante auffi les anémones fimples, pour en avoir des fleurs l'automne & l'hiver.

Récoltes d'Août.

Fruits : abondances de poires d'été, de prunes, de figues, & de quelques pêches, comme madeleines, mignones, bourdins, &c. verjus de grain & un peu de raifin.

Plantes potageres : abondance de melons & concombres, de toutes fortes de verdures & de racines, citrouilles aoûtées, chicorées blanches, oignons, ail, échalotte.

Fleurs : amarantes, ambrette, after, bellevedere, campanule bleue & blonde, canne d'Inde, capucines, cyclamens, clematis de toutes fortes, colchique, croix de Malthe ou merveille du Pérou, digitale, feve d'Inde, geranium trifte, giroflée, grenadille ou plante de la paffion, hyacinthes, jafmins, immortelles, laurier-rofe, licnis blanche double, lys, myrtes de toutes fortes,

nafturce, œillets, œillets d'Inde, orangers, grande paquerette, penfées, pieds-d'alouette, renoncules, rofes, foleils, foucis, thlafpis, tubéreufes, véronique & volubilis.

SEPTEMBRE, *Ouvrages.*

Dans les jardins fruitiers, on greffe les amandiers à haute tige; ils ont trop de feve en Août: on greffe auffi le nouveau jet des amandiers, qui ayant manqué l'année précédente, a réchappé au printems; & on fait toujours la guerre aux guêpes & aux mouches.

Dans les potagers, tout doit être garni de plantes femées ou replantées; au lieu que dans les mois précédens on réferve beaucoup de terrein pour les plantes d'hiver, comme laitues, chicorées & pois; car certaines plantes ne fe perfectionnent pas avant la fin de l'automne: on feme des oignons blancs, pour fuccéder à ceux femés en Août; des raiponces & des mâches pour le Carême; & encore jufqu'à la mi-Septembre, de bonne chicorée pour l'hiver, & quelques planches d'ofeille: on en replante de nouvelles, pour fervir avant les premieres gelées; & vers le 20 du mois, on feme pour la troifiéme fois des épinards, afin d'en avoir au Carême & aux Rogations: on fait des couches à champignons, & on terrote les ofeilles coupéees; on replante beaucoup de chicorées, plus près que dans les mois précédens, parce que les touffes deviennent plus claires: on en replante auffi dans prefque toutes les places vuides: on replante en même tems des choux d'hiver, fur-tout de l'efpéce la plus verte; de la chicorée parmi les laitues à pommer; & fur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépiniere, pour en replanter en place à la fin de l'hiver: on met des fraifiers de la pépiniere à la place des touffes mortes; & vers le 20, on en met dans des pots, pour en réchauffer l'hiver: on lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer: on lie auffi le céleri par le bas, & par un tems fec, pour le faire blanchir; de même que vers la mi-Septembre, on lie avec du petit ofier, & on enveloppe de paille neuve quelques cardons & quelques pieds d'artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours; il eft même mieux de les butter, & de couper les bouts d'en-haut, pour que le pied profite davantage: on ôte encore dans ce mois les oignons hors de terre, pour les faire fécher ou les aoûter; & on foule aux pieds les feuilles des racines, comme betteraves, panais & carottes, pour les bien faire profiter.

Dans les jardins à fleurs, on feme & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argemones, les campanules, clematis, chardon roulant, cyanus de toutes fortes, cyclamens, colchique, coquelicot & couronne impériale, digitales, hellebores, eryngium, fraxinelles, frétillaires, giroflées, hépatiques, hémérocales; hyacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, les martagons, molis, mufle-de-lion, mufcipula, narciffes, nielles, œillets, orchis, oreilles-d'ours, ornithogalon, pavots, pieds-d'alouette, pour en avoir qui fleuriffent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on feme en Mars; des renoncules, fcabieufes, fgarza, thlafpis & tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne font point fujettes à la gelée: on feme les anémones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois; & on tranfplante les myrtes, lauriers-rofe, jafmin, alaternes, & tous autres arbriffeaux qui font fujets à la gelée, ou toujours verds, & toutes fortes de plantes fibreufes. Nous dirons dans le Chapitre fuivant ce qu'on entend par plantes fibreufes.

Récoltes de Septembre.

Fruits: beaucoup de pêches, de rouffelets, de fondantes de Breft, quelques

beurrés, &c. ſur la fin du mois, de ſecondes figues, du verjus de grain, & quelques oranges.

Plantes potageres : encore un peu de melons, beaucoup de chicorées & de choux pommés ; & ſur la fin du mois, quelques cardons d'Eſpagne, cardes d'artichaux & pieds de céleri ; beaucoup de citrouilles aoûtées & d'artichaux, & quelques choux-fleurs ; un peu de champignons, de concombres ; & toutes ſortes de verdures, comme oſeille, poirée, cerfeuil, perſil, ciboule, ail, oignons, échalottes & racines.

Fleurs : amarantes, ambrettes ſemées au printems, anagallis, anémones ſimples, antirrhinons, aſter, baſilic, bellevedere, bellis, campanules, canne d'Inde, capucines, clematis de toutes ſortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleurs du ſoleil, gantelées, géranions, giroflées, jaſmins, hyacinthes, laurier-roſe, limonions, licnis, marguerite, mayenne, merveilles du Pérou, mufle-de-lion, myrthes de toute eſpéce, narciſſe de Portugal, naſturce, œillet, feve & roſe d'Inde, orangers, paſſe-velours, penſées, phalangion, pieds-d'alouette, plante de la paſſion, pomme épineuſe ou ſtramonium, renoncules plantées en Mai, roſe muſcade & d'outre-mer, ſoucis, thlaſpis, tubéreuſes, véronique & volubilis de toute eſpéce.

OCTOBRE, *Ouvrages.*

On donne le dernier labour aux terres fortes & humides : on continue partout les ouvrages du mois précédent, & on approprie les jardins, pour en jouir dans cette agréable ſaiſon de l'automne.

Dans les jardins à fruits, on commence à fouiller & planter dans les terres chaudes & légeres ; car pour celles qui ſont froides & humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février : on met dans la ſerre les figuiers en caiſſe & autres arbriſſeaux qui craignent la gelée ; & juſqu'à ce qu'il gele, on en laiſſe les fenêtres ouvertes pendant le jour ſeulement.

Dans les potagers, on défait les couches, on fait des meules du fumier le plus chanſi, pour y élever des champignons & replanter des choux d'hiver, ou bien on met à part le terreau, pour s'en ſervir à faire de nouvelles couches ou planches, & on fume les terres de fumier le plus pourri : on ſeme les épinards, pour en avoir aux Rogations : on ſeme auſſi le dernier cerfeuil, & on coupe le vieux, pour qu'il repouſſe : on prépare le céleri & les cardons ; on plante beaucoup de laitues d'hiver & de jeunes fraiſiers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année ſuivante : quelques-uns plantent auſſi dans ce mois les bordures d'herbes fines ; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mars, que les gelées ſoient paſſées, à la différence des bordures de buis.

Dans les jardins à fleurs, on ſerre avec ſymmétrie les orangers, jaſmins, tubéreuſes, &c. on met les pots de tubéreuſes ſur le côté, pour qu'ils s'égoutent, & que les oignons ne ſe pourriſſent pas : on plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons ; & généralement on ſeme & plante toutes les graines & plantes mentionnées au mois précédent.

Récoltes d'Octobre.

Fruits : abondance de figues, de muſcat & chaſſelas, de beurrés, doyennés, bergamotes, poires de vigne, lanſac, creſane & meſſire-jean, des pêches & pavies.

Plantes potageres : encore quelques melons en tems doux, des épinards, des pois tardifs ; beaucoup de chicorée & de céleri, de cardons, de cardes, d'artichaux & de poirées, de champignons & de concombres ; & toutes ſortes de verdures, oſeille, poireaux, cerfeuil, perſil, ciboules, ail, oignons, échalottes & racines.

Fleurs : amarante, antirrhinon, aſter, bellevedere, canne d'Inde, capucines; cyclamens, mufles-de-lion, naſturce, œillets, fleurs d'oranges, paſſe-velours, penſées ſemées en Août, pomme-dorée, pomme d'Ethiopie, pomme épineuſe, pomme d'Inde, phalangion, plante de la paſſion, renoncules, roſes, ſoucis, véronique & violettes.

NOVEMBRE, *Ouvrages.*

On commence par-tout les labours d'hiver, & on prépare les paillaſſons, les ſerres, &c.

Dans les jardins fruitiers, on plante en terre légere, ou du moins qui n'eſt ni froide ni humide : on fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languiſſans, pour les ſecourir, ſoit en taillant leurs racines, ou en coupant quelque groſſe, en y faiſant porter des terres neuves, ou du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri : c'eſt auſſi le tems de tranſplanter les arbres, de les émouſſer, de ſevrer les groſſes marcottes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui ſont en eſpalier ou en buiſſon : on fait la guerre aux tigres, qui attaquent ſur-tout les poiriers ; & quand on a de grands plants, on commence à tailler les moins vigoureux.

Dans les potagers, il faut être toujours en mouvement pour braver l'hiver, & faire renaître le printems, par les fumiers, les échauffemens, les couches, les cloches & paillaſſons : on ſeme ſur couches de petites ſalades, comme laitues à couper, creſſon, &c. des raves pour en avoir en Janvier ; des pois à quelque bon abri qu'on doit bien ſoigner : on plante ſur couche & ſous cloche des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'eſtragon, de méliſſe, de la chicorée ſauvage & du perſil de Macédoine : on coupe les montans des aſperges qui ont la graine rouge : on lie les chicorées fortes, & on les couvre de fumier ſec pour les faire blanchir : on réchauffe les aſperges, l'oſeille, la chicorée ſauvage, le perſil de Macédoine : dans les terres ſeches, on butte un peu les artichaux, pour que les pieds ne pourriſſent pas, & on les couvre à meſure que le froid augmente : on fait les couches à champignons, pour en avoir au printems ; & on tranſporte dans la ſerre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conſerver l'hiver, comme carrottes, panais, betteraves, cardons d'Eſpagne, choux-fleurs & céleri ; on les y tranſplante en mottes, qu'on met près les unes des autres : durant les gelées, on couvre tout de paillaſſons, & on veille attentivement à la ſerre.

Dans les jardins à fleurs, mêmes ouvrages qu'au mois précédent.

Récoltes de Novembre.

Fruits : quelques figues & poires, les épines d'hiver, les bergamotes, marquiſes, meſſire-jean, créſanes, petits-oignons, quelques vigoureuſes, ambrettes, léchaſſeries, amadotes, &c. beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, & déja quelques fenouillets & capendus.

Plantes potageres : des pommes d'artichaux, des épinards, chicorée, céleri, laitues, &c. ſalades & herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles, des racines.

A-peu-près les mêmes fleurs qu'au précédent.

DÉCEMBRE.

Mêmes ouvrages, mêmes récoltes qu'en Novembre & Janvier.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VII.

De la Végétation.

LA végétation eſt l'action par laquelle les *plantes* ſe nourriſſent, croiſſent, fleuriſſent & ſe multiplient par leurs graines. Sous le nom de plantes on comprend non-ſeulement les herbes, les plantes potageres & médicinales, les fleurs; mais auſſi les arbuſtes, les arbriſſeaux, les arbres & généralement tous les corps qui vivent ſans ſentimens, attachés à un certain endroit où ils végétent: ce qui convient auſſi aux plantes imparfaites, telles que ſont les champignons, truffes, mouſſerons, topinambours, morilles, mouſſes, guy, polypode & les végétations marines: ces plantes imparfaites ſont dans la famille des végétaux, ce que les inſectes ſont dans celle des animaux.

On diſtingue les plantes parfaites en boiſeuſes & en non boiſeuſes.

Les *plantes boiſeuſes* ſont les arbres, les arbriſſeaux & les arbuſtes, parce que racines, tronc, branches & rameaux, tout y eſt bois.

Les *plantes non boiſeuſes* ſe réduiſent en ſix ſortes; ſavoir en fibreuſes, ligamenteuſes, bulbeuſes, tubéreuſes, charnues & genouilleuſes; & ces ſix noms ſe prennent de la forme de leurs racines.

Les *fibreuſes* les ont toutes menues & déliées, comme des fibres ou *filets.*

Les *plantes ligamenteuſes* ont les racines plus groſſes, & comme de menus cordages ou *ligamens*, plus longues les unes que les autres.

Les *bulbeuſes* ont des racines fibreuſes ou ligamenteuſes; & avec cela des oignons ou *bulbes*, qui ſont preſque toutes compoſées de pluſieurs peaux & enveloppes, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaux: on les nomme bulbes écailleuſes.

Les *tubéreuſes*, outre leurs fibres ou filamens, ont des *tuberes* ou *tubercules*, qui ſont des racines rondâtres, la plupart rouſſes ou brunes, ſans peaux ni écailles, & qui jettent pluſieurs tiges; à la différence des bulbes, qui n'en produiſent qu'une à la fois ſur chaque oignon.

Les *charnues* ont leurs racines groſſes & longues, ſans enveloppes & avec quelques fibres; & ces racines ſont ou ſeules & uniques, comme aux raves & navets; ou en nombre & multipliées, comme aux pivoines & aux aſphodéles.

Et les *genouilleuſes*, outre leurs fibres & ligamens, ont des racines épaiſſes qui demeurent à fleur de terre; elles ne ſont point unies, mais elles paroiſſent de pluſieurs piéces; elles ſont pourtant jointes enſemble comme le *genouil* joint la cuiſſe à la jambe. Toutes les plantes genouilleuſes, *geniculatæ plantæ*, comme la canne, le baume, l'eſtragon, le fraiſier, le chiendent, l'oſeille ronde, la meliſſe, ſe plantent couchées, & produiſent une racine à chacun de leurs nœuds.

La Nature admirable par-tout, l'eſt particuliérement dans la formation des végétaux: c'eſt le regne de ſes miracles; mais outre ce qu'il y a de curieux, il eſt auſſi de la derniere importance de connoître le méchaniſme de la Nature, pour entrer dans ſes vues & l'aider dans ſes productions: auſſi n'eſt-ce pas moins l'utile que le curieux que nous cherchons dans ce Chapitre.

Je le partage en trois articles. 1°. J'examine quels ſont les principes de la végétation, c'eſt-à-dire, les choſes néceſſaires pour animer la plante. 2°. J'explique l'action même de la végétation, le méchaniſme de la Nature dans la formation & dans la propagation du végétal. 3°. Je fais l'anatomie de la plante parfaite,

& j'accompagne le tout d'expériences & de préceptes qui conduisent du curieux à l'utile, & de la théorie à la pratique.

ARTICLE PREMIER.

Principes de la Végétation.

Il y en a trois; l'eau, les sels & la chaleur : car les *sels* sont l'ame de la fécondité; mais il faut de l'eau pour les dissoudre, & de la chaleur pour les mettre en action. *Salia non agunt nisi dissoluta.*

I. Ce n'est à la vérité que le mouvement de la séve qui fait végéter les plantes : mais la seve n'est pas de l'eau seule; c'est l'élixir des sucs de la terre; c'est une substance liquide assaisonnée d'un sel nitreux, d'un sel de fécondité qui est répandu dans l'air sur toute la surface de la terre & dans son sein même : souvent aussi la seve renferme des parties sulfureuses, bitumineuses & autres matieres minérales dont la terre est imprégnée, & qui se détrempant par l'eau, se fermentent, s'élevent en vapeurs & en fumées, & passent dans les racines pour la nourriture de la tige & des branches; il s'y mêle même quelques parties terrestres très-subtiles qui communiquent souvent leur goût aux plantes, comme on le voit dans les vins, légumes & fruits qui sentent le terroir.

Il est vrai qu'il y a des plantes qui poussent des racines dans des phioles de verre pleines d'eau, comme le pouliot, toutes les espéces de menthe ou baume, le cresson d'eau, le treffle des prés à fleur rouge, la pervenche, le bassinet, la guimauve, le laurier cerise, la germandrée d'eau, la matricaire, &c; mais c'est parce que l'eau n'est pas un élément pur & simple; elle contient beaucoup de petits corps étrangers, & sur-tout des parties salines. Quand une terre est usée à force de produire, il a beau pleuvoir, on a beau l'arroser, les plantes y trouveront à la vérité de l'humidité, mais non de la nourriture : il lui faut du repos, des fumiers, de la marne & autres engrais nitreux qui lui communiquent de nouveaux sels; les pluies les dissoudront, & alors paroîtra cette précieuse séve qui est l'ouvrage des différentes fermentations qui se font dans la terre.

L'esprit de vie que Dieu a répandu par-tout pour animer la nature, n'est qu'un sel véritable & universel, qui est un très-pur & un très-simple extrait préparé de tous les corps sur qui le soleil darde ses rayons, & il le purifie au dernier degré. Ce sel doux & balsamique renferme les vertus séminales de toutes choses; il nage dans l'air & se distribue par-tout, mais il circule toujours; il donne la naissance aux minéraux, aux végétaux & aux animaux, & il ne périt jamais; il ne change que de figure; s'il entre dans les animaux sous l'apparence des alimens, il en sort sous le voile des excrémens, & delà il retourne en terre pour s'élever en partie dans l'air par la voie des vapeurs & des exhalaisons : le voilà de rechef dans les élémens; par les pluies, par les rosées, par les fumiers & par beaucoup d'autres manieres, il rentre dans les plantes : & le voilà de nouveau dans les alimens. Ainsi cette circulation perpétuelle du nitre, des élémens aux alimens, & des alimens aux excrémens, pour rentrer dans les élémens, est le véritable méchanisme de la nature. Les pluies, les rosées, les neiges même, apportent à la terre ce sel de fécondité qui nage dans l'air; il s'attache aux murs, aux urines, aux fientes & à toutes sortes de pourritures; & les engrais qui ont le plus de sel sont toujours les meilleurs, de même que les terres les plus abondantes en sels sont les plus fécondes, comme le sont aussi les terres & les bêtes voisines de la mer. On trouve de ce sel en essence dans les plantes mêmes; c'est pourquoi on les brûle pour que les cendres en produisent de nouvelles; les

leſſives mêmes ſont merveilleuſes à cet effet : c'eſt pourquoi on ne ſauroit trop s'appliquer à entretenir pour ſes plantes cette abondance & cette circulation de ſels vivifians ; d'autant plus qu'une petite portion de ce ſel qui s'attachera à quelque plante ou à quelque grain de bled qu'on aura mis tremper dans quelque préparation ſaline, eſt comme un aimant qui attire inceſſamment de ſemblables ſels qui ſeront répandus dans la terre & dans l'air.

II. L'eau eſt néceſſaire pour la végétation. 1°. Pour qu'elle détrempe tous les ſels qui en ſont l'ame, mais qui demeurent fortement attachés, & ne font avec elle qu'une maſſe comprimée incapable d'action, tant qu'ils ne ſont point diſſous & mêlangés par l'eau ; elle les porte par-tout où elle coule. 2°. Elle en amene de nouveaux de l'air ou d'ailleurs : la roſée en a plus que l'eau de pluie, & l'eau de pluie plus que la neige, à proportion de ce qu'elles ſont toutes trois plus ou moins imprégnées des vapeurs & des exhalaiſons de la terre, & des eſprits qui voltigent dans l'atmoſphere : c'eſt auſſi pourquoi l'air eſt néceſſaire aux plantes, pour qu'elles ſe reſſentent à plein des influences céleſtes. 3°. L'eau entretient les pores & les conduits de la végétation ; & c'eſt en quoi la ſéchereſſe en eſt l'ennemie mortelle.

III. La chaleur ſert à cuire & digérer les ſucs nourriciers de la plante ; elle dilate les pores, ouvre les paſſages, & éleve les ſucs dans la tige & dans les branches : la chaleur de la terre, ou pour mieux dire le feu ſouterrain commence à vivifier ces ſucs & à les pouſſer vers la ſurface ; le ſoleil acheve le reſte, & les attire juſqu'aux extrêmités des branches, en ſorte que la ſeve ſe diſtribue par-tout, & s'unit aux parties intérieures de la plante, en s'épaiſſiſſant, après qu'elle a paſſé dans tous les canaux où le ſoleil la promene pour la cuire & la perfectionner.

Article II.

Cours de la Végétation.

I. *Entrée de la ſeve.* Il eſt aiſé de concevoir comment les ſucs de la terre entrent dans la racine des plantes. La pluie ou l'eau des arroſemens détrempe les ſels de la terre ; voilà les ſucs en mouvement. La chaleur de la terre les fait fermenter durant l'hiver même ; elle les digere, les prépare, les pouſſe à la ſuperficie, & le ſoleil ſurvient qui les enleve en dilatant les pores de la plante, & en ſubtiliſant la matiere des ſucs.

Au reſte, tout le monde ſait qu'il faut un principe de vie dans la graine ou plante ſur laquelle on veut que la ſeve agiſſe : car la ſeve eſt pour déployer, nourrir & perfectionner la petite plante qui eſt renfermée dans la graine ; mais elle ne peut pas donner d'ame à ce qui n'en a pas : c'eſt pourquoi on ne doit jamais ſe ſervir de vieilles graines.

II. *Germination.* Quand on met en terre vers l'équinoxe du printems la graine de plante qu'on veut élever (une groſſe féve nous ſervira ici d'exemple), elle y trouve abondance de ſucs nourriciers diſſous & en mouvement ; & ſi elle eſt bien conditionnée, elle commence par ſe gonfler en ſe rempliſſant de ce ſuc vivifiant dont la terre eſt imprégnée. Ce gonflement ſe fait par la fermentation que cauſe dans ſon ſein l'humidité, qui s'y inſinue par un petit trou qui eſt à l'extrêmité de la féve, comme nous le dirons ci-après en faiſant l'anatomie de la plante : alors l'écorce ſe creve néceſſairement, pour donner lieu à la dilatation du corps qui groſſit : la priſon étant ouverte & les liens rompus, *la radicule*, qui eſt l'origine de la racine, pénetre en terre ; & *la plume*, qui eſt le commencement de la tige, s'allonge pour s'élever. On appelle *germination* ce premier développe-

ment qui arrive à la petite plante qui eſt concentrée dans le corps de la graine dont les parties ſe gonflent à-peu-près comme fait une éponge dans l'eau.

III. *Formation de la plante.* Après cette premiere démarche, notre embryon de plante germée s'épanouit peu-à-peu, & ſaiſiſſant avidement les ſucs de la terre, la radicule & la plume ſe développent, s'étendent, & la plante ſe forme en ſon entier.

1°. *Germe.* Il y a dans la graine une certaine humeur oléagineuſe qui ſert non-ſeulement à conſerver la graine, mais auſſi à la nourrir en terre les premiers jours, juſqu'à ce qu'elle ſoit adoptée & nourrie par la terre, comme je l'expliquerai plus amplement.

2°. *Racines.* Les uns prétendent que la *radicule* eſt la premiere à ſe déclarer, & qu'elle eſt déja devenue *racine* quand la *plume* ne fait que commencer à s'allonger pour ſe former en *tige ;* & cela parce que, ſelon eux, le ſuc nourricier, n'entrant dans les plantes que par la racine ou radicule, elle doit s'en reſſentir & en profiter avant les autres parties.

Les autres veulent, au contraire, que les racines ne pouſſent qu'après la tige, parce que ce qu'il y a de plus ſubtil dans la ſeve monte en haut pour former la tige, & le plus matériel travaille en bas & pouſſe aux racines.

Quoi qu'il en ſoit de ce fait, la plume de la plante nouvellement germée ſe porte vers la ſurface de la terre, parce que ſa pointe eſt en haut ; elle trouve de ce côté là moins de chemin à faire ; la terre nouvellement labourée y eſt aiſée à percer, & le ſoleil, la roſée, l'air & la pluie, qui agitent inceſſamment la ſurface de la terre, facilitent la ſortie de la plume & la ſollicitent à s'élever, d'autant plus que les parties, qui la compoſent, ſont plus volatiles, plus exaltées, plus ſpiritueuſes que celles dont eſt compoſée la radicule ; du moins à peine celle-ci eſt-elle devenue racine, que la plume devient auſſi-tôt tige.

Les racines en naiſſant ſont toutes blanches & très-déliées ; elles deviennent enſuite de couleur de caillou, & enfin elles s'allongent & ſe perfectionnent en attirant & diſtribuant ſans ceſſe de nouveaux ſels.

3°. *Tige.* On voit croître dans le cœur de notre jeune plante une eſpéce de filament en ligne droite, qui s'éleve à meſure que la chaleur ſublime le ſuc nourricier, & le pouſſe en haut : ce filament eſt la tige, à l'extrêmité de laquelle la ſeve exaltée ſe porte abondamment ; là ſe forment des nœuds, des boutons, d'où doivent bientôt naître des feuilles & des branches.

4°. *Fleurs.* La matiere pouſſée précipitamment par la fermentation, & condenſée par la fraîcheur de l'air au bout des branches, compoſe les petits bourgeons d'où ſortent les fleurs, dont le mêlange des couleurs vient du plus ou du moins des matieres ſulfureuſes qui ſont dans la ſeve : ces parties de ſoufre étant les plus ſubtiles, elles montent aiſément à l'extrêmité des branches, s'y épaiſſiſſent & forment le coloris des fleurs.

5°. *Fruits.* Comme ces parties ſulfureuſes n'ont point de conſiſtance, le grand air les a bientôt détruites ; la fleur ſe fanne & périt, parce qu'un petit bouton tendre qu'elle tient à couvert des attaques de l'air, lui coupe les vivres, ſe retient tout l'aliment, groſſit & s'endurcit. Ce bouton eſt le fruit qui ſuit la fleur, & qui tue ſa mere en naiſſant.

6°. *Mort.* La mort de la plante, ſelon le cours de la nature, provient du défaut de ſeve, qui peut venir ou du champ qui eſt épuiſé par les végétations précédentes, ou de la plante même, qui pour être deſſéchée ou autrement, ne peut plus recevoir & diſtribuer les ſucs.

Causes de ce qui arrive aux Plantes dans les différentes saisons.

Il est aisé de les expliquer après ce que je viens de dire.

Dans nos climats, en *hiver*, les arbres sont dans l'inaction, & ne donnent aucun signe de vie, parce que le froid fige les sucs nourriciers & resserre les pores; en sorte que la seve, qui est encore à l'arbre, ne peut ni circuler, ni se changer en nourriture, & celle qui est dans les racines & dans la terre, ne peut plus monter : la chaleur souterraine recognée par la froidure a pourtant quelque force, & s'introduisant avec les vapeurs & les exhalaisons dans les racines, elle fait quelque fermentation & prépare une nourriture; voilà pourquoi on voit quelquefois des arbres végéter en hiver.

Mais *au printems* le soleil fortifiant la chaleur souterraine, il dégourdit la nature, échauffe la terre; les pores s'ouvrent, les sucs de la terre, ceux de l'arbre & le nitre de l'air mêlés avec les pluies, la grêle & la neige, se fondent, fermentent par la chaleur du soleil; & dans ce moment, montant des racines au haut des plantes, ils forment les feuilles & les fleurs nouvelles dont le printems se couronne.

Dans *l'été* la végétation est plus forte, à cause de la chaleur; & quand elle est excessive, on voit sécher & mourir plusieurs plantes, parce que la seve trop agitée court sans cesse sans avoir assez de tems pour se changer en substance : ce fréquent & prompt passage élargit aussi les pores, en sorte qu'il n'y peut rester ni suc ni aliment, d'autant que la chaleur dévore tout, consomme l'humeur & desséche les conduits.

Les ressources de la nature sont cependant si grandes, & elle travaille si assiduement pour ses éleves, qu'au commencement d'Août, quand elles paroissent être réduites aux abois par la chaleur, la terre fait alors un nouvel effort pour les secourir; & poussant les humeurs, les sels & les eaux qui se combattoient dans ses entrailles, elle donne une *seconde seve* que les Paysans appellent *la seve d'Août*, qui fait souvent reverdir à vue d'œil les arbres & la vigne, & nous donne un second *printems.*

En Automne, la chaleur du soleil diminuant à mesure qu'il s'éloigne de nous, les sucs ne montent plus comme à l'ordinaire : c'est pourquoi les feuilles & les fruits cessant d'être humectés & nourris, se séchent, se détachent, & l'arbre dépouillé tombe peu-à-peu en léthargie.

Les arbres *verds*, que nous appellons ainsi parce qu'ils conservent leur verdure en toute saison, ne sont point sujets à ces vicissitudes, parce qu'ils sont d'une construction plus forte : d'ailleurs, la structure des fibres & des tuyaux de leur bois y contribue beaucoup; ils ont leurs feuilles tout l'hiver, parce qu'il y a une juste proportion entre leurs pores & les corpuscules du suc nourricier, ce qui fait qu'ils pénétrent & montent aux feuilles en hiver comme en été : la cause pour laquelle les autres arbres se dépouillent de leurs feuilles, est qu'ils ont les pores trop larges en haut pour retenir les corpuscules alimentaires, & trop étroits en bas pour en laisser passer assez.

Actions de la seve.

1°. J'ai expliqué ci-dessus comment elle entre dans la plante.

2°. Quant à la maniere dont elle monte jusqu'au coupeau du plus haut arbre, on croit que les sucs y montent comme l'eau monte dans du pain, dans une éponge ou dans un long morceau de drap. Si l'on en trempe un bout dans l'eau,

elle monte inſenſiblement juſqu'à l'autre bout du corps ſpongieux : les fibres & les petits tuyaux, qui ſont dans les bois des arbres, reſſemblent aux pores d'un pain, d'une éponge, d'un morceau de toile ou de drap de laine dont on ſe ſert pour filtrer une liqueur, & la ſeve ſe filtre de même dans les plantes. D'ailleurs, ce ſont des corps vivans qui attirent les ſucs nourriciers d'autant plus vîte, qu'ils ſont eux-mêmes diſſous & animés par les eaux, pouſſés par la chaleur de la terre, & attirés par celle du ſoleil.

Circulation & force de la ſeve.

3°. Enfin la ſeve circule dans les plantes comme le ſang dans les animaux : elle monte & deſcend pluſieurs fois avant que de ſe changer en matiere végétale. Delà vient que quand on arrache une plante avec ſes racines, & qu'on en met quelques-unes tremper dans de l'eau, les racines qui n'y ſont point ne laiſſent pas de ſe conſerver & de croître, parce que l'eau, qui eſt montée dans la tige, en deſcendant s'eſt communiquée aux racines qui ſont hors de l'eau. De même ſi on lie fortement le milieu de la tige d'une herbe à lait, comme le tithymale, il ſe fait une enflure au-deſſus de la ligature, par l'amas de la ſeve qui y eſt arrêtée en retournant à la racine. C'eſt auſſi par la même raiſon, par l'effet du flux & reflux de la ſeve, que le ſaule, la vigne, le bouleau, l'oſier, le groſeiller, le ſureau, le ſycomore & quantité d'autres plantes pouſſent des racines par le bout de leurs branches quand on les met en terre, ce qui s'appelle *provigner*; & ſi l'on veut pouſſer les expériences plus loin, on verra d'agréables preuves de la circulation & de la force de la ſeve.

Par exemple, il n'y a qu'à mettre en terre l'extrêmité d'une branche de ces arbres ou arbriſſeaux qui ſe multiplient de provins ; cette extrêmité prendra racine : alors coupez cette branche enracinée pour la ſéparer de l'arbre, & mettez ſon autre bout en terre, elle prendra racine par les deux bouts : étant ainſi en terre par les deux extrêmités, elle a la figure d'un arc : coupez l'arc par le milieu, vous aurez deux arbres enracinés.

On a même vû des Curieux planter des arbres renverſés, en ſorte que les racines en ſont vers le ciel, & les branches en terre ; ou plutôt les racines ſe changent en branches, & les branches deviennent racines : ce petit manege ſe fait avec des tilleuls. Pour cela mettez un tilleul la racine en terre ; mais peu avant ; mettez-y auſſi les branches & la tête de l'arbre, & arrêtez-les avec des crochets de bois : dans cette ſituation le tilleul ſera planté par les deux bouts tout à la fois, & le tronc ſera couché environ quatre doigts de terre ; au bout de deux ans les branches auront fait bien des racines : coupez les véritables & premieres racines deux bons doigts en terre ; tirez dehors par ce bout-là tout le pied de l'arbre, élevez-le en l'air, & appuyez-le avec une bonne fourche, de peur que le vent ne l'agite ; il aura alors pour racines ſes anciennes branches ; & pour tête ſes anciennes racines : au mois de Mai ſuivant, ces racines anciennes devenues branches auront pouſſé des boutons, & le tilleul s'accoutumant à cette ſituation, fera bientôt le devoir d'un bon arbre.

Uſage. Pour voir un effet ſurprenant de l'abondance de la ſéve & en tirer du profit, on n'a qu'à étêter un ſaule ; il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune apparence aux endroits d'où elles ont pouſſé : coupez ces rejettons, il en viendra d'autres ailleurs : fichez en terre ces cent rejettons, ils produiront chacun cent autres ſaules ; en voilà dix mille, puis un million, & ainſi de ſuite juſqu'à l'infini. Cette fécondité prodigieuſe ne doit pas ſeulement produire en nous une

admiration ſtérile, mais nous devons en profiter & en jouir pour multiplier nos plants : par exemple, pour avoir un bois bien vîte, il n'y a qu'à coucher en terre, tout de leur long, des branches de ces arbres fort ſéveux, qui font aiſément racines, comme ſaule, oſier, peuplier, aune, tilleul, bouleau ; ces branches poufferont des rejettons par tous leurs nœuds, & on aura bientôt autant d'arbres.

Tous ces arbres fort ſéveux, principalement les aquatiques & les bois blancs, ont une merveilleuſe diſpoſition à la fécondité ; ils ont même, ainſi que les arbres toujours verds, le mérite de n'être ſujets à aucune vermine, & cela par une raiſon phyſique. Les plants aquatiques ont la ſeve ſi inſipide, & ils ſont d'une nature ſi froide, que les inſectes ne peuvent ni s'en nourrir, ni y faire leurs couvains : à l'égard des arbres toujours verds, c'eſt la dureté de leur bois & de leurs feuilles, & l'âcreté de leur ſeve, qui les garantit de ces inſectes. Un autre avantage qu'on tire des arbres verds & des arbres fort ſéveux, c'eſt qu'ils fourniſſent à la Médecine des ſucs ou autres choſes fort utiles.

Différens effets de la ſeve ſuivant la différence des Plantes.

Quand l'eau vient à diſſoudre tous les différens ſels diſperſés dans le ſein de la terre, il s'y forme de leurs mêlanges quantité de fermentations & de combats, d'où réſulte une infinité de ſeves différentes de divers ſucs nourriciers pour la végétation des plantes. La ſeve eſt un Prothée qui prend toutes ſortes de figures ; elle ſe change en feuilles, en fleurs, en fruits, en bois, en écorce, en moëlle, en gomme, en réſine ; & toutes ces choſes varient ſuivant la différence des végétaux, dont les eſpéces ſont innombrables. Ce n'eſt pas encore tout, & en ſuivant la ſeve dans l'incompréhenſible filtration qui s'en fait par les pores des plantes, on la voit ſe métamorphoſer en mille façons ; elle devient puante dans l'ail & dans l'oignon, odoriférante dans l'œillet & le jaſmin, poiſon mortel dans l'aconit & la ciguë, contre-poiſon dans l'anthora & la rhubarbe, amere dans l'abſinte & dans la coloquinte, douce dans la canne à ſucre & dans la régliſſe, aigre dans les groſeilles & dans les citrons, froide dans les quatre ſemences de courge, de citrouille, de melon & de concombre, chaude dans les quatre ſemences d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi ; cathartique, c'eſt-à-dire purgative dans le ſéné & dans l'agaric, gluante dans les fruits à noyau, aqueuſe dans ceux à pepins, blanche comme du lait dans le figuier, le tithymale, &c.

Il n'y a rien dans la végétation où la ſubtilité & la ſoupleſſe de la ſeve paroiſſe plus admirable que dans les arbres greffés : la greffe eſt le triomphe de l'art ſur la nature ; un arbre, par cette opération, change d'eſpéce, de ſexe, de tête, au gré du Jardinier : d'un amandier on fait un pêcher ; on métamorphoſe un coignaſſier en poirier ; on force une épine blanche à produire des azeles, un amandier des prunes ; on confond même & on mêle les eſpéces des arbres pour leur faire porter des monſtres de fruits. Mais c'eſt la ſeve qui fait toutes ces métamorphoſes bizarres & incompréhenſibles ; c'eſt elle ſeule qui ſe maſque & ſe transfigure ſous tant de formes différentes ; dans le tronc d'un amandier elle doit produire un fruit dur, ſec & caſſant ; & dès qu'elle eſt dans l'écuſſon d'un pêcher enté ſur ce tronc, elle change ſubitement de détermination, & forme un fruit d'une chair fine, tendre & fondante, d'une eau ſucrée, d'un goût relevé & ſouvent parfumé : cette ſeve, qui coagulée dans le tronc d'un amandier, deviendroit une amande, figée un peu plus haut dans une greffe de prunier miſe ſur un amandier, devient une prune : cette même ſeve aigre dans un ſauvageon, devient douce & délicieuſe en paſſant par une greffe de poirier-beurré ou bergamote.

Tout cela eſt merveilleux & preſque inexpliquable ; il eſt pourtant certain ; & on le conçoit aiſément, que toutes les plantes qui ſont en grand nombre d'eſpeces différentes, ne ſe nourriſſent que de ſucs convenables à chaque eſpéce ; ſoit parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux ſucs qui conviennent pour la formation de la plante, c'eſt-à-dire, qui ſont figurés comme eux, (car chaque pore & chaque ſuc a ſa ſtructure différente ſuivant ſa qualité, & cela ſe voit avec le microſcope) ; ſoit parce que les pores figurent le ſuc en paſſant, comme les ajutages qu'on met aux jets d'eau figurent l'eau en pluie, en nappe, en ſoleil, &c. L'eſprit de vie, qui eſt dans la greffe, eſt ce qui l'anime & détermine l'eſpéce du plant ; il n'attire ou ne laiſſe entrer que les ſucs convenables ; il périt plutôt que de s'accommoder des autres : ou bien la ſeve eſt un baume de vie, un elixir univerſel, qui ne ſe détermine & qui n'agit que ſuivant la qualité de la graine ou de la greffe, quand il l'a pénétrée pour s'y dilater & l'étendre.

Sympathie & antipathie des Plantes.

Il y a des plantes qui s'aiment & qui vivent volontiers enſemble, pendant qu'on en voit d'autres qui ne ſe peuvent ſouffrir : c'eſt ce que les Anciens, qui ne raiſonnoient guère, rangeoient parmi les *qualités occultes*, & ce qu'ils appelloient *ſympathie* & *antipathie :* mais on ſe moque aujourd'hui de ces haines prétendues & de ces amitiés imaginaires des plantes : voici tout le myſtere. Deux plantes qui ſe nourriſſent d'un même genre de ſucs, ſe nuiſent extrêmement quand elles ſont trop proches, parce que le partage de la nourriture, qui convient à toutes deux, amaigrit l'une & l'autre ; voilà l'*antipathie.* Au contraire, deux plantes auxquelles il faut pour aliment des ſucs tout différens, végétent & vivent enſemble parfaitement bien ; voilà la *ſympathie.*

Ainſi il y a de la ſympathie entre le *figuier* & la *ruë*, parce que le ſuc qui convient à la ruë n'accommode pas le figuier, leur bonne intelligence durera éternellement, parce qu'il n'y a point de querelle pour l'aliment. Il y a de la ſympathie entre l'*ail* & la *roſe*, parce qu'il faut un ſuc odorant à la roſe, & un ſuc puant à l'ail ; il n'y a point de vol, point d'inimitié à craindre : la roſe n'en eſt même que plus belle & plus odoriférante, quand elle a l'ail pour voiſin, parce qu'il chaſſe vers elle les ſucs qui ne s'accommodent pas de la puanteur de l'ail.

Au contraire, il y a ordinairement de l'antipathie entre le romarin, la lavande, le laurier, le thim & la marjolaine : ces plantes ne ſauroient que beaucoup ſouffrir enſemble, parce qu'il leur faut des ſucs nourriciers tous ſemblables ; en ſorte qu'elles s'affament les unes les autres, & dépériſſent inſenſiblement quand elles ſont voiſines, à moins que le terrein & le climat ne ſoit tout propre aux plantes du même genre, par exemple aux aromatiques. L'arbre, qui produit le girofle, eſt un arbre mal endurant qui ne ſouffre aucune herbe ni aucun arbre auprès de lui, parce que ſa chaleur exceſſive attire toute l'humidité de la terre : de même que dans ces pays-ci le noyer eſt un voiſin dangereux pour toutes ſortes de plantes, parce que ſes longues & nombreuſes racines les affament, ſon feuillage épais les étouffe, & que l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. Il y a auſſi une grande antipathie entre le chêne & le cyclamen, entre la ciguë & la ruë, entre le roſeau & la fougere : ces plantes ne peuvent pas demeurer dans la ſphere l'une de l'autre, il faut que l'une des deux périſſe, ſouvent toutes deux ſéchent ſur pied ; & cela non pas tant parce que l'exhalaiſon, la mauvaiſe odeur d'une plante punaiſe fait crever la plante délicate, mais parce que l'une vole à l'autre l'aliment dont elle a beſoin, ou bien il faut que le fonds leur en fourniſſe aſſez, par nature ou par art.

Uſages

Usages. Voilà pourquoi, 1°. plusieurs plantes voraces ne s'accommodent pas bien ensemble ; & 2°. on ne doit donner à une terre effritée par de puissantes végétations, que des plantes aisées à nourrir.

3°. Pour que les plantes d'un jardin réussissent bien, il faut donc éviter de mettre ensemble celles qui se nourrissent d'un même suc. Ainsi on ne doit pas planter dans le même endroit toutes les plantes aromatiques ; il ne faut pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités : les chaudes, les froides, &c. & il faut séparer les ameres, à moins qu'on ne veuille éprouver si par-là on peut en augmenter ou diminuer les vertus bonnes ou mauvaises, ou que le climat aidé de l'art ne rende le fonds extrêmement convenable à la multitude des plantes homogenes ou voraces.

Article III.

Anatomie des Plantes.

Pour bien faire l'anatomie d'une plante, il est essentiel de la suivre dans tous ses états, & la prendre dès sa graine, pour ne la quitter que quand elle sera elle-même en graine. Dans cet intervalle *de grano ad granum*, il y a huit choses différentes ; la graine, la racine, la tige, les bourgeons, les branches, les feuilles, les fleurs & les fruits.

I. La Graine.

1°. La graine est la semence que les plantes produisent pour la propagation & pour la conservation de leur espéce.

Toute graine est plante, & toute plante vient de graine.

La plante est toute entiere dans la graine, & dans la plupart on la distingue nettement avec le microscope : elle y est à la vérité pliée & enveloppée, mais pourtant remarquable ; les feuilles & la racine y sont dans une situation distincte & non confuse : & une graine n'est ordinairement qu'une plante en raccourci, une plante concentrée, une petite mignature, mais qui contient tout : il y en a où l'on découvre encore plus distinctement que dans les glands & dans les avelines, les plantes toutes formées avec leurs feuilles, leur tige & leurs racines : il est aisé de voir par-là que la nature si sage fait toutes ses opérations par un pareil méchanisme, quoiqu'elle se cache souvent à nos yeux.

Non-seulement chaque graine contient en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme aussi une matiere blanche qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naissante jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des sucs de la terre : & outre cette matiere farineuse, il y a une humeur huileuse pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée ; elle sécheroit & périroit sans cette huile vivifiante ; tant la Providence est attentive à pourvoir aux besoins de tout ce qu'elle a créé.

Elle n'a point établi de sexe parmi les plantes, comme entre les animaux, qui se perpétuent par le concours mutuel des deux sexes. Il falloit donc que l'Auteur de la nature renfermât dans chaque graine pour la jeune plante tout ce que les animaux dans leur formation reçoivent du pere & de la mere : à l'exception que la plante seule, en produisant sa graine, remplit le ministere des deux sexes ; c'est par-tout le même ordre, la même sagesse. Les animaux formés

du pere trouvent leur nourriture dans le ſein de leur mere, où l'on croit que cette nourriture ſe communique par le boyau ombilical : de même dans la féve, qui nous ſervira d'exemple pour faire ci-après l'anatomie d'un végétal, ce petit embryon de plante eſt attaché par un petit ligament aux deux lobes dont il tire ſa nourriture. Auſſi-tôt que l'animal eſt né, le vaiſſeau qui lui fourniſſoit ſa nourriture, ſe rompt & ſe ſéche; de même auſſi-tôt que la petite plante eſt ſortie d'entre les deux peaux qui l'enfermoient avec les deux lobes, en même tems que ſa racine & ſa tige ſont développées, le petit ligament par où elle prenoit ſa nourriture dans le ſein de la graine, ſe rompt, ſe ſéche, & les lobes épuiſés pourriſſent.

On peut conclure delà que Dieu, très-bon, très-grand & très-ſage, ne produit plus de nouvelles plantes ni de nouvelles créatures; mais qu'ayant répandu de ſa fécondité autant qu'il lui a plu ſur celles qu'il créa d'abord, il les rendit enceintes de toutes les plantes & de tous les animaux qui devoient naître dans la ſuite de tous les ſiecles. Ainſi les plantes qui naiſſent à chaque printems, ſont auſſi anciennes que le Monde; de même qu'un ſeul œuf de poule ou de perdrix ſuffit pour peupler tout un Royaume de leurs races, parce que parmi les animaux, leurs petits ſont contenus dans la matiere ſéminale des mâles; & ce qu'on appelle génération, n'eſt que le développement, la manifeſtation d'un animal qui fut formé de Dieu au commencement du Monde. Il faut avouer qu'il y a en tout cela une abondante moiſſon de curioſités, qui nous porte ſans ceſſe de la Créature au Créateur.

La plante eſt donc toute entiere dans la graine; cette graine a une fécondité ſecrette & inépuiſable juſqu'à la fin des ſiecles; & comme les plantes, n'ayant point de mouvement local, ne peuvent pas ſe chercher comme font les animaux, il faut bien que la plante renferme dans chaque graine, & la fécondité qui dans un œuf vient du pere, & la nourriture qu'y donne la mere, puiſque la graine n'eſt en effet qu'un œuf de plante, *ex ovo omnia.*

On tient aujourd'hui comme une choſe inconteſtable, qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de graine. Les Anciens ont cru qu'il ſe faiſoit pluſieurs végétations ſans ſemence, ſur-tout des plantes imparfaites, comme ſont les algues, les coraux dans la mer; les champignons, les truffes, les mouſſes ſur la terre. Mais on s'eſt perſuadé du contraire, en mettant de bonne terre dans un vaiſſeau de verre qu'on couvre d'un verre aſſez délié, pour qu'il n'y puiſſe entrer que l'air, le ſoleil & la pluie : aſſuré que le vent n'y porte aucune graine, on a beau le laiſſer expoſé aux influences céleſtes, jamais il n'y vient la moindre apparence de plante.

En effet, on ſait par expérience, au doigt & à l'œil, que preſque toutes les plantes viennent de graines : & il eſt à préſumer que celles dont la graine nous eſt inconnue, ne laiſſent pas d'en avoir & d'en venir auſſi, mais que cette graine eſt imperceptible à cauſe de ſa petiteſſe. Par exemple, les Modernes ont découvert, la plupart à l'aide du microſcope, qu'il y a de la ſemence dans la fougere, dans le fameux lunaria des Chymiſtes, dans le polypode, dans la langue-de-cerf, dans l'ophiogloſſum, dans le capillaire de Montpellier, dans l'orchis, l'ellebore, l'orobanche, l'ophris & la pirole, même dans le corail rouge & dans les champignons, quoique ces graines ſoient très-menues & preſqu'imperceptibles.

Fécondité des Graines.

2°. Les animaux, pas même les poiſſons, quelque nombreux qu'en ſoient les peuples, n'approchent point de la fécondité des végétaux : elle eſt merveilleuſe

dans bien des plantes. Le pavot blanc donne jusqu'à trente-deux mille graines, à ne lui compter que quatre têtes ; au lieu que dans un terroir favorable il en produit jusqu'à douze : de sorte qu'en augmentant à proportion la quantité de ses graines, on trouvera sur un seul pied de pavot jusqu'à quatre-vingt-seize mille graines. Cette fécondité, quoique surprenante, n'approche pourtant pas de celle du tabac, qui donne trois cens soixante mille graines. La langue-de-cerf, qui est une espéce de capillaire, en produit jusqu'à un million. Le millet, le chanvre, le meurier, le tournesol, & une infinité d'autres plantes, portent des fourmillieres de graines.

Age & garde des Graines.

3°. On n'emploie guère dans le jardinage que des graines & semences d'un an ; & elles renferment toutes une humeur oléagineuse, qui sert, comme je l'ai dit, à leur nourriture & à leur conservation.

On croyoit autrefois qu'elles pouvoient rester fécondes jusqu'à quarante ans. A présent on ne donne que dix années de durée à leur fécondité : on n'est même guère assuré qu'elle passe cinq années : ce terme est assez long pour les dessécher & les rendre inutiles à la végétation.

Après tout, cela dépend beaucoup de la maniere dont on les conserve. Il est d'usage, & la raison le veut, qu'on les défende de trop d'humidité, de peur qu'elles ne se corrompent ; de trop de sécheresse, pour que l'humeur qui les entretient, ne se dissipe pas ; & de trop de froid, parce qu'il éteindroit l'esprit de vie concentré dans la graine.

Différence des Graines.

4°. Il y a autant de sortes que d'espéces de plantes. La figure & la grosseur de la graine varient selon l'espéce du végétal qui la porte : & ce qui est admirable, c'est que les grands arbres portent souvent les plus petites graines; en sorte qu'il n'y a nulle proportion entre la graine & la plante qui en provient. La graine du tabac est trois cens fois plus menue qu'une féve commune ; cependant le tabac est une plante plus grande que la féve. La féve elle-même est plus grosse qu'un gland, qui produit cependant le plus ample, le plus vivace, & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Un noyau d'olive, une féve grosse comme un poix, de la graine qui échappe presque à la vue, deviennent oliviers, hêtres, ormes, cyprès, &c. Dans le potager même, les plus grosses plantes comme les racines ont les plus petites graines.

En général les graines ont quatre enveloppes : la premiere s'appelle la *capsule ;* la seconde & la troisiéme sont les *peaux* de la graine.

La figure des plantes est tantôt semblable à celle d'un rognon, comme dans le *papaver spumeum ;* tantôt triangulaire, comme dans l'oseille ; quelquefois entre ronde & triangulaire, comme dans la mélisse & la menthe ; ronde plate, comme dans les giroflées & les amarantes ; sphérique dans les navets ; ovale dans les tithymales & le scandix ; demi-ovale dans l'anis & le fenouil ; demi-ronde dans la coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la laitue ; d'un cylindre, comme dans les jacobées ; d'une pyramide, comme dans le bec de cicogne à fleurs de guimauves. Il y en a de lisses ; d'autres bouillonnées ; d'autres pleines de petites fosses hexagones semblables aux rayons du miel, comme celles de pavot, de jusquiame & de mufle de veau ; d'autres sont percées comme des pierres-ponces ; d'autres enfin ont des mucilages, comme

celles du creſſon, du baſilic, de la roquette, de l'herbe-aux-puces, du coignaſſier, &c.

Anatomie des Graines.

5°. Comme il n'eſt pas poſſible de paſſer en revue toutes les ſortes de graines, nous nous arrêterons à la diſſection d'une groſſe féve, parce que ſes parties ſont ſenſibles, aiſées à ſuivre & à reconnoître. Quoiqu'il n'y ait pas un rapport entier entre le chêne qui vient du gland, & une féve, cependant par l'exemple de l'un, on voit la route que la nature fait pour la formation de l'autre : elle eſt toujours la même ; ce ſont les mêmes organes & la même conduite.

La *féve* a l'écorce compoſé de deux peaux, qui ſe ſéparent aiſément quand elle eſt encore verte. La premiere de ces deux peaux, qui eſt l'extérieure, ſe nomme *cuticule*, & l'autre *parenchyme*. Il y a de ces peaux de toutes couleurs, depuis le blanc juſqu'au noir de jais.

Dans la cuticule, à l'extrêmité la plus épaiſſe de la féve, on voit un petit trou, grand à paſſer la pointe d'une aiguille : il eſt deſtiné pour l'entrée de quelques petites humidités, qui puiſſent exciter la fermentation abſolument néceſſaire pour faire germer la graine. Toutes les graines qui ont des peaux dures & épaiſſes, ſont percées de la ſorte, quoiqu'on ne puiſſe pas l'appercevoir dans quelques-unes ſans microſcope.

Ces deux peaux, la cuticule & le parenchyme, étant levées, on trouve le corps de la féve qui eſt toujours partagé en deux lobes. Il n'y a point de lobes dans le bled : la graine de creſſon en a trois ; & toutes les autres graines, même les plus petites, en ont auſſi deux : ceux des graines de melons ſont blancs d'eux-mêmes.

Au milieu des deux lobes eſt le *germe*, qui eſt un petit corps organique qu'on découvre vers la baſe de la féve. La partie d'en-bas de ce petit corps s'appelle *radicule* ou *racine ſéminale* ; parce que c'eſt le commencement de la racine ; & la partie d'en-haut ſe nomme la *plume* ; c'eſt d'où ſort la tige, comme je l'ai expliqué ci-deſſus.

Uſage. J'ajouterai ſeulement que quand on met en terre de groſſes graines, comme avelines, amendes ou noyaux, pour faciliter la végétation, il faut prendre garde que la pointe de la radicule ſoit en bas, & la plume en haut : autrement la racine ſe trouvant en deſſus, ſeroit forcée de ſe détourner & de faire un demi-cercle pour deſcendre ; de même que la tige ſeroit obligée de faire un grand détour & de décrire auſſi un demi-cercle pour monter vers la ſurface de la terre : on doit aider à la nature autant qu'on peut.

II. Racine.

La racine, cette partie inférieure de la plante, eſt cachée dans le lieu où la graine a germé, & ce n'eſt autre choſe que la radicule augmentée. Elle ſe diviſe ſouvent en pluſieurs menus filamens qu'on appelle *du chevelu*, par où elle s'étend davantage, & où elle reçoit les ſucs de la terre pour ſe nourrir. On nomme *pivot* la principale racine que la plupart des arbres, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers, poiriers, & quelques gros légumes, comme raves & navets, pouſſent en terre perpendiculairement à leur tige. Sur quoi voyez ce qui a été dit vers la fin du premier Tome.

Il y a cinq choſes à conſidérer dans la racine d'une plante ; ſavoir la peau & le parenchyme qui forment enſemble l'écorce de la racine, le corps ligneux, les inſertions & la moëlle.

1°. La *peau* de la racine eſt la continuation de la *cuticule* de la graine ; de même que la racine elle-même n'eſt que la *radicule* augmentée.

L'uſage de la peau de la racine eſt de filtrer les ſucs de la terre, avant de les communiquer aux autres parties de la racine : cette peau eſt en effet percée d'une infinité de petits pores qui en font comme un crible très-fin.

2°. Le *parenchyme*, qui eſt la ſeconde enveloppe de la racine, eſt là comme une eſpéce d'éponge qui retient le ſuc nourricier, pour le préparer & le tranſmettre au corps ligneux.

3°. Ce *corps ligneux* eſt une ſubſtance d'une tiſſure plus ſerrée que celle de l'écorce. Il forme un cercle parfait comme un anneau, & communique pourtant avec le parenchyme par pluſieurs petites fibres.

Le corps ligneux reçoit le ſuc que le parenchyme lui communique : il le perfectionne, il s'en nourrit pour végéter en hauteur & en groſſeur ; & le reſte paſſe au parenchyme & à la peau pour les nourrir.

4°. Les *inſertions* ſont des entrelaſſemens, & des communications du parenchyme qui traverſe le corps ligneux pour s'étendre juſqu'à la moëlle.

Elles ſervent de filtres pour élaborer & perfectionner le ſuc dont le corps ligneux ſe nourrit, & pour le diſtribuer à toutes les parties qui en ont beſoin.

5°. La *moëlle*, cette ſubſtance molle, qui eſt dans le centre de la plante où le corps ligneux l'enveloppe & la conſerve, tire ſon origine immédiatement du parenchyme de l'écorce : le ſuc nourricier paſſe au travers des inſertions, pour aller de l'écorce vers la moëlle : elle eſt là comme une eſpéce de tonneau, dans lequel le ſuc entre pour s'y fermenter & ſe purifier ; & quand il a reçu ſa derniere perfection, les inſertions ſervent de nouveau à le diſtribuer par-tout exactement. Auſſi remarque-t-on que la moëlle n'eſt qu'un amas de petits eſprits bouillonnans, qui ont un mouvement latéral & un autre perpendiculaire, pour élever le ſuc, le porter par-tout, & faire croître la plante en groſſeur & en hauteur.

On tient que les racines de toutes les plantes ont de la moëlle : quelques-uns en exceptent le tabac & le ſtramonium.

Végétation des Boutures.

Le commencement de végétation dans les arbres & arbriſſeaux qui viennent de boutures, ſe fait ainſi. La branche qu'on coupe en forme de coin aux deux bouts, étant miſe la moitié en terre, la moëlle s'imbibe comme une éponge de l'eau & des ſels qu'elle trouve en terre, & les tranſmet dans les petites fibres qui ſont dans tout le corps de la plante, & notamment entre l'écorce & le bois, d'où elle eſt pouſſée en partie vers le bout d'en-bas, pour produire des racines à l'extrêmité de la petite pointe & autour des nœuds de la bouture, qui ſont cachés en terre ; & en partie vers la tige & les nœuds qui ſont à l'air, pour faire enfler les boutons qui y ſont, & les faire étendre en branches ou feuilles, & en corps. Les canaux ou pores qui ſont dans cette moëlle, ne s'étendent pas en longueur ſelon la tige de l'arbre, du moins pour la plupart ; mais ils ſont diſtingués dans pluſieurs petites cellules ovales, qui reſſemblent beaucoup aux rayons des mouches à miel : ce qui paroît lorſque la tige eſt fendue en longueur, & qu'on en regarde la moitié avec le microſcope.

Bourlets de Greffes.

Les bourlets ou boſſes qui naiſſent autour des greffes, lorſqu'elles ſe joignent mal au ſujet greffé, viennent de ce que les vaiſſeaux de la greffe ne répondent pas bout à bout aux vaiſſeaux du ſujet ſur lequel on l'a appliquée, en ſorte que le

ſuc nourricier ne peut pas les enfiler en droite ligne. Les lévres de l'écorce des arbres que l'on coupe pour y placer l'ente, s'enflent d'abord par le ſuc nourricier qui ne peut pas paſſer outre, à cauſe que l'extrêmité des vaiſſeaux coupés eſt pincée & comme cautériſée par le reſſort de l'air : ce qui fait un bourlet qui s'étend inſenſiblement de la circonférence vers le centre par l'allongement des fibres, & gâte la greffe.

Figures dans les Racines.

Il y a des racines qui, coupées d'un certain ſens, font voir des figures aſſez plaiſantes. La racine de fougere coupée obliquement, repréſente un aigle éployé : & la racine de *pareira brava* a dans ſon centre la figure d'un ſoleil bien deſſiné, qui a autant de cercles diviſés par rayons qu'elle a d'années. Les Charlatans ont long-tems fait accroire que la racine de mandragore reſſembloit parfaitement, celle du mandragore mâle à l'homme, & celle de la mandragore femelle à la femme : & quoique ces racines ne faſſent qu'endormir & engourdir conſidérablement, ils faiſoient accroire aux ſots qu'elles étoient ſi précieuſes, qu'elles ne pouvoient s'arracher qu'au péril de la vie, qu'auſſi elles étoient un reméde aſſuré contre la ſtérilité, de même que contre les douleurs de l'accouchement; qu'une *main de gloire*, c'eſt-à-dire, qu'une de ces racines enfermées myſtérieuſement dans une boîte, faiſoit doubler tous les jours l'argent qu'on avoit, &c. & même faute de mandragores qui ſont rares en France, ils vendoient des racines de coulevrées taillées en forme de mandragores, & lardées de grains d'avoine, puis miſes pendant quinze ou vingt jours en terre, où l'avoine en germant, s'incorpore dans les racines, & achevent la reſſemblance.

III. La Tige ou Tronc.

La tige qu'on appelle *tronc* dans les arbres, *tuyau* dans les bleds, & *chalumeau* dans certaines plantes, s'éleve de la racine qui eſt ſa baſe, & ſe forme d'un petit filament, que j'ai remarqué qu'on voit croître dans notre embryon de plante, à meſure qu'il ſe déploye. On appelle *liaiſon* ou *collet*, & en termes d'Eaux & Forêts, *couronne* de l'arbre, l'endroit où la tige & la racine ſe joignent.

La tige a, comme la racine, une peau, un parenchyme, un corps ligneux, des inſertions & une moëlle, & l'uſage de ces parties eſt preſque le même que dans la racine.

Le commun du monde croit que la ſeve ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la racine. Mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même avec lequel elle communique par quantité de petites fibres qui ſont quelquefois circulaires; on en remarque aiſément de telles dans le bouleau, dans le ceriſier, dans le pêcher, &c. On trouve même dans la ſtructure du bois de différens arbres examiné avec le microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas; d'autres de travers & horiſontalement, c'eſt-à-dire, de la circonférence du tronc au centre, à la moëlle de l'arbre; & les troiſiémes tournent en cercle vers l'écorce de l'arbre.

L'uſage de ces trois ſortes de pores, eſt de porter & diſtribuer exactement en haut, en bas & aux côtés, les ſucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent, pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre. En ſorte que le bois des arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuſes, par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuent dans toute l'étendue de l'arbre : le tronc eſt une eſpéce de tonneau, qui empêche que les ſucs ne ſe perdent & ne ſoient altérés par l'intempérie de l'air.

L'écorce ſert de robe à ſon bois, pour le garantir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre, autant que pluſieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la ſeve. Voilà pourquoi les bleſſures des arbres dans leur bois ſont moins dangereuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres dont on bleſſe impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & ſaules, qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes qui reſtent à l'écorce pour les ſoutenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les arbres. Au ſurplus, une écorce liſſée, unie & argentine marque la vigueur de l'arbre.

Remarques ſur les troncs d'arbres cernés en dedans.

Il ſe forme chaque année un nouveau cercle au bois de l'arbre entre l'écorce & le tronc, & en coupant le tronc horiſontalement, on voit ſouvent tous ces cercles très-bien figurés, & on les compte aiſément, principalement dans les chênes.

Mais ces cercles ne ſont pas également épais & nourris : cela dépend de la fertilité de l'année ; car lorſqu'elle a été favorable à la végétation, le cercle a plus de volume.

On remarque même que ces cercles ne ſont pas tout-à-fait ronds, & qu'ils dégénerent un peu en ovale, en ſorte que la moëlle n'eſt jamais exactement au milieu : l'arbre eſt mieux nourri, & les cercles ſont plus épais du côté du midi ; au contraire, du côté du ſeptentrion, le tronc a moins profité, & le rayon du centre à la circonférence y eſt le plus court de tous.

La raiſon de ces différences, eſt que l'aſpect du midi eſt bien plus favorable à la végétation que le nord : c'eſt pourquoi dans la Zone Torride, où le ſoleil donne également de tous côtés, les cercles du bois des arbres ſont tous parfaitement ronds & exactement concentriques, comme on le remarque dans l'ébéne qui y croît.

Ces obſervations doivent nous ſervir à pluſieurs uſages utiles & curieux.

1°. En tranſplantant un arbre, il faut le remettre dans la même ſituation ; placer par exemple au midi le côté qui étoit au midi ; afin que l'arbre pouſſe auſſi aiſément qu'auparavant : autrement les pores qui dans la premiere expoſition étoient dilatés par la chaleur du midi, ſe trouveroient reſſerrés par les froids du ſeptentrion ; & ceux qui étoient glacés par les frimats & les vents du nord, ne pourroient de long-tems s'ouvrir à l'aſpect du midi.

2°. Si on ſe perd dans un bois, il eſt aiſé de ſe retrouver en s'orientant. Pour cela on coupe quelque branche d'arbre, ou pour le plus ſûr, quelque arbriſſeau un peu fort de tige, on regarde quel en eſt le côté moins nourri ; & en regardant de côté-là, on a le nord devant ſoi, le midi à dos, le levant à droite, & le couchant à gauche : on enfile celle de ces quatre routes où l'on ſait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

3°. On peut auſſi par le nombre des cercles du tronc ſavoir l'âge de l'arbre, puiſqu'il s'y forme un cercle chaque année, tant que l'arbre augmente. Le chêne croît, dit-on, juſqu'à cent ans, & non au-delà. Les Curieux diſcernent même, par la force ou l'inégalité des cercles, de combien les années ont été plus ou moins heureuſes en végétations ; & quelquefois ils s'en ſervent pour diſtinguer dans quel pays le bois a crû, comme je l'ai expliqué de l'ébéne.

Figures dans des bois. Outre ces cercles des troncs, il y a dans de certains bois d'arbres des figures qui font plaiſir à voir, & qu'on admire comme autant de

petits jeux de la nature. On voit un ſoleil fort bien marqué dans le guy de chêne, & la figure d'un ſerpent dans le ſaule.

IV, V & VI. Les Bourgeons, les Branches & les Feuilles.

1°. Les *bourgeons* ne ſont que le tronc qui veut ſe continuer. Ainſi qui le connoît, ſait ce que les bourgeons ſont en eſſence.

2°. Les *branches* ſont encore la même choſe, puiſque ce ſont des bourgeons devenus branches avec le tems.

3°. Les *feuilles* ne ſont que des bourgeons déployés.

Les feuilles étant ployées, ſervent à environner la fleur, & elles ne l'expoſent au grand air que peu-à-peu, à meſure qu'elle peut le ſouffrir : quand elles ſont déployées, elles défendent les fleurs & les fruits des accidens, ſur-tout les fruits délicats, comme les fraiſes, les raiſins, les mûres, qui ſécheroient & périroient ſans l'ombre des feuilles.

Elles ſont partagées en deux parties égales, par la groſſe veine d'où ſortent toutes les autres qui portent la nourriture par-tout, en diminuant inſenſiblement en pointe preſque imperceptible, comme on le voit fort aiſément dans un ſquelette de feuille de mûrier rongée par un ver à ſoie.

Les feuilles ne paroiſſent venir aux arbres que pour nous fournir une agréable fraîcheur, & défendre les fleurs & les fruits de l'ardeur du ſoleil. Auſſi voit-on que dès que les fruits ſont mûrs, les feuilles tombent, comme n'étant plus utiles : on ſait même que ſous la ligne équinoxiale, où il fait éternellement chaud, les feuilles ne tombent jamais des arbres, parce qu'elles y ſont toujours néceſſaires à former de l'ombre. Cependant quelques Savans prétendent de plus, que les feuilles ſervent à cuire, à digérer l'aliment, & à le renvoyer bien préparé aux autres parties de la plante.

VII. Les Fleurs.

Les fleurs, qui par l'émail de leurs couleurs & par la régularité de leurs figures, ſont la joie de la nature, & le charme de la vue & de l'odorat, ne paroiſſent cependant que pour amener le fruit ou la graine, & auſſi-tôt elles ſe flétriſſent & meurent, comme je l'ai expliqué.

La fleur eſt compoſée de trois parties, qui ſont le *calice* ou l'enveloppe, le *feuillage*, & le *cœur*, qu'on appelle auſſi le fond ou le milieu.

1°. Le *calice* eſt ce qui enveloppe les feuilles & le cœur de la fleur, tant qu'elle eſt en bouton ; & quand elle eſt épanouie, il en ſoutient les feuilles, & les retient dans un arrangement qui contribue à conſerver la figure & la beauté de la fleur.

2°. Le *feuillage* de fleurs, qu'on nomme auſſi *pétales*, pour les diſtinguer des feuilles des plantes, eſt de tant de figures & de couleurs différentes, qu'on n'en peut pas voir la multitude & la diverſité dans les prés, dans les campagnes & dans les jardins, ſans admirer les richeſſes de la nature.

Les pétales ou feuilles qui compoſent le feuillage, ſervent à couvrir le cœur de la fleur pour la garantir des pluies, & de l'humidité & des fraîcheurs de la nuit ; car elles ſe ferment, ſoit plus dans de certaines fleurs, ſoit moins dans d'autres, aux approches du mauvais tems ; & elles ne s'ouvrent entiérement que quand le tems eſt diſpoſé au beau, afin de profiter de la chaleur & des rayons du ſoleil.

3°. Le *cœur* de la fleur ſemble être ſa partie la plus conſidérable, puiſque les deux

deux autres, le calice & le feuillage, ſont faites pour le cœur qui contient le *piſtil*, les *étamines* ou *paillettes*, & les *ſommets*.

Il y a deux ſortes de cœurs parmi les fleurs; les uns grainés, les autres fleuris.

Les *cœurs grainés* ſont compoſés de pluſieurs paillettes ou étamines, qui ſont de petits filets, à chacun deſquels eſt le ſommet où ſe trouve attaché un petit grain, ainſi qu'on peut le voir dans les tulipes & les lys : ces petits grains, qui ſont d'une juſte régularité, renferment une eſpéce de pouſſiere qu'il eſt charmant d'examiner avec un microſcope. Le piſtil, que quelques Jardiniers nomment *pivot*, eſt placé dans le centre des étamines : c'eſt lui qui porte la graine; & il y a différentes perſonnes qui penſent que la pouſſiere des ſommets étant mûre, & venant à s'envoler ou tomber ſur le haut du piſtil, elle donne la fécondité à la graine. Parmi les fleurs, il y en a qui n'ont qu'un piſtil, & d'autres qui en ont pluſieurs.

Les *cœurs fleuris* (tels ſont ceux des ſoucis & des ſoleils), ont les fonds fleuris, c'eſt-à-dire qu'ils ſont parſemés de petits filets qui ſont tout autant de piſtils portant chacun une graine; & ſur ces mêmes piſtils & au-deſſus de chaque graine, il y a un petit ſachet rempli de la pouſſiere qui doit donner la fécondité à la graine, & par conſéquent il ſert lui ſeul d'étamine & de ſommet à la graine. Il y a dans ces cœurs fleuris des troupeaux de petits animaux qui y vivent comme les moutons dans les campagnes : avec le microſcope on y voit ces atomes animés, & mille choſes amuſantes & admirables.

C'eſt de la pouſſiere des étamines de différentes ſortes de fleurs, dont nous avons dit que les mouches à miel ſe nourriſſoient, & avec laquelle elles compoſoient leur cire.

Les fleurs, principalement celles des arbres à fruits, ne ſont que pour la conſervation du fruit; en naiſſant elles le couvrent, elles le font groſſir en lui attirant la nourriture; elles le défendent juſqu'à ce qu'il ait pris des forces; & à meſure qu'il ſe forme, la fleur dépérit, & tombe enfin quand elle ne lui eſt plus utile.

Delà vient la différente ſituation des fleurs & du fruit dans diverſes plantes. Les pommes, les poires & les autres fruits, dont la pulpe eſt aſſez ſolide, ſont ſituées derriere ou deſſous les fleurs : au lieu que les ceriſes, les abricots & autres fruits pareils, ſont renfermés dans les fleurs mêmes; parce que, ſe formant dès le commencement du printems, leur pulpe fort tendre périroit au moindre froid, ſi les fleurs, qui l'enveloppent, ne la conſervoient pas.

De même les fruits d'une conſiſtance ſolide, comme les poires, les pommes, & encore plus les coings, ayant beſoin d'une plus grande abondance de ſuc nourricier que les autres, ils ont la fleur plus grande & plus tenace pour leur en attirer plus long-tems. C'eſt auſſi pourquoi les fleurs ſont ordinairement proportionnées au fruit, pour la petiteſſe comme pour la grandeur : car une grande fleur affameroit un petit fruit qui ſeroit au-deſſous; & s'il étoit maſſif, une petite fleur ne pourroit ni lui donner aſſez d'abri, ni lui attirer aſſez de nourriture.

Figures dans les Fleurs.

La nature, qui peint, dans les racines & dans les tiges des plantes, des figures ſingulieres, n'en fait pas de moins ſurprenantes dans les fleurs. La grenadille repréſente exactement la couronne d'épines, les cinq plaies & les trois clous, d'où lui vient le nom de *fleur de la paſſion*. Les fleurs de chaque eſpéce d'orchis ou ſatirions, dont le nombre eſt très-grand, repréſentent toutes quelqu'animal;

l'une un oiſeau, l'autre un ſinge, un frêlon, une guêpe, une abeille, une mouche, un papillon, un moucheron, une punaiſe, une araignée, une ſauterelle ou quelqu'autre inſecte; ſouvent même un homme, une femme, un pendu ſans jambes, &c.

VIII. *Les Fruits.*

Les fruits ſervent d'aliment aux hommes & aux animaux, & à nourrir & conſerver la graine qu'ils contiennent pour perpétuer leur eſpéce.

Le nombre & la diverſité des fruits eſt admirable, & tout y eſt varié, le goût, l'odeur, la couleur, le volume, la figure & les parties.

La *pomme* eſt compoſée de quatre parties, la peau, la *pulpe* qui eſt le parenchyme gonflé juſqu'à conſiſtance de chair, les fibres, & la *capſule* qui enferme les graines ou pepins.

La *poire* a par-deſſus la pomme, la *carriere*, qui eſt un petit amas de nœuds pierreux.

Les *prunes*, les *ceriſes*, les *pêches*, les *abricots*, ont au lieu de capſule un noyau où eſt l'amande, qui eſt la ſeule graine de ces fruits.

Les *avelines* ont la robe, la coquille, la peau & la moëlle, qui eſt le corps & la graine de l'eſpéce.

Le *raiſin*, quoique plus petit & beaucoup plus aqueux que la pomme, a pourtant comme elle ſa peau, ſa pulpe, ſes fibres, & des pepins au lieu de graines.

La plupart des fruits ſont ronds, & leur rondeur vient de la fleur, ou plutôt de l'entrelacement qui ſe fait de toutes leurs fibres vers la baſe de la fleur; car quand elle eſt tombée, la force du ſoleil & des vents émouſſe les pointes de ces fibres, & les fait courber; en orte que le ſuc qui entre dans le fruit n'ayant pas aſſez de force pour les ſéparer, les pouſſer & les faire croître en long, il eſt de néceſſité qu'elles demeurent ainſi courbées, & qu'à meſure qu'elles s'en nourriſſent, elles s'étendent ſeulement en rond avec le parenchyme qui devient chair. Si ces fibres n'étoient pas ainſi forcées de ſe courber, il ne ſe formeroit point de fruit, mais ſeulement une petite branche ou quelques feuillages.

Remarque importante ſur la formation des Fleurs & des Fruits.

Quoique les fleurs ſoient la joie de la nature dans le printems, & que les fruits ſoient le but & le couronnement des ſoins que la nature & l'homme ſe donnent pour conduire à fin tous les végétaux & les perpétuer; cependant tout arbre ne travaille naturellement que pour ſon accroiſſement & ſa conſervation, & il ne rapporte des fruits, ni par conſéquent des fleurs & des graines, que quand il ne peut plus pouſſer de bois: c'eſt-là une choſe certaine & à laquelle on ne fait peut-être pas aſſez de réflexion. Toutes les expériences du jardinage confirment cette remarque, & elle eſt le fondement de toutes les regles de la taille qui eſt le chef-d'œuvre de la culture des jardins.

La ſéve abondante & groſſiere ſe porte précipitamment au tronc, aux branches, & ſe change en leur ſubſtance: il n'y a que le plus ſubtil, le plus élabouré de la ſéve qui ſe convertit en fleurs & en fruits, lorſque l'arbre ne ſe peut plus changer en bois.

Delà vient que le fruit ne ſe forme que ſur les branches foibles qui ne reçoivent pas aſſez de ſéve pour pouſſer ou groſſir.

Delà vient que les arbres les plus vigoureux, comme ſont ceux greffés ſur franc, rapportent plus tard que les autres; de même que ceux qui ſont en bonnes terres croiſſent en bois, pendant que d'autres du même âge, dans un terrein

ſec & léger ſont déja à fruit. Les boutons à fruits ne viennent point ſur les groſſes branches, mais ſur les plus petites; ou tout au plus ils viennent à l'extrêmité de quelque groſſe branche uſée & affoiblie, qui n'ayant plus la même force, eſt dans la néceſſité de pouſſer des boutons à fruits pour ſe perpétuer.

Delà vient encore que dans le pêcher, les branches de l'année, qui ſont les ſeules où ſe forment les boutons à fruit, après l'avoir donné, demeurent ſéches & ne rapportent plus rien. Dans les pruniers, les boutons à fruit ne viennent que ſur le bois de deux ans, parce que cet arbre eſt plus vigoureux; & c'eſt auſſi pourquoi il peut encore donner du fruit ſur les mêmes branches les années ſuivantes.

C'eſt auſſi par cette raiſon que les vieux arbres portent du fruit plus gros, d'un goût plus délicat, & en donnent plus que les jeunes; parce qu'il abonde dans ceux-ci une ſéve toute groſſiere, plus néceſſaire pour la formation de l'arbre, & plus propre par ſa qualité à faire du bois, que des fruits & des fleurs.

Enfin, c'eſt par la même raiſon que les arbres foibles & languiſſans pouſſent plutôt & en plus grand nombre des boutons à fruit, & ne pouſſent plus de branches, ou s'ils en pouſſent quelques-unes, elles ſont très-foibles, courtes & languiſſantes.

Ces remarques ſervent non-ſeulement à connoître la conduite de la nature, mais auſſi à la régler & à forcer les plantes à ſe tourner en fruits. On verra plus au long l'importance & l'uſage de ces remarques au Chapitre ci-après de la taille des arbres.

Je ne parle point ici des maladies des plantes, des inſectes & autres ennemis de la végétation: je renvoie cette matiere au Jardin fruitier.

Multiplication des Végétaux.

Toutes les plantes ſe multiplient à l'infini, non-ſeulement par la voie des graines ou ſemences qui ſont un fonds inépuiſable de fécondité; mais encore par pluſieurs reſſources que l'art a découvertes, & qui ne ſont toutes qu'une ſuite de ſemences.

Les plantes ſe multiplient naturellement de deux manieres, par leurs racines & par leurs graines: on aide la nature en multipliant les plantes par différentes voies, rejettons, provins, greffe ou ente, marcottes, boutures, tales, caïeux & œilletons.

1°. Les *rejettons* ſont les jets qui ſortent du pied d'une plante. Les vrais rejettons ſont avec racines, & ce ſont autant de nouvelles plantes qu'on doit ſéparer, & qui reprennent aiſément: quand ils n'ont point de racines, ce ſont proprement ce qu'on appelle *drageons* ou *ſurgeons*: ils ne ſont bons que ſur le même pied, lorſqu'il s'agit de le garnir ou de le renouveller; & il y a des drageons fruitiers deſtinés pour fruits; d'autres à porter bois & feuilles: mais quand on les ſevre de leur pied, ils reprennent rarement, à moins que ce ne ſoient des coignaſſiers, groſeillers, framboiſiers & autres qui reprennent de bouture.

2°. Les *provins* ſont des branches qu'on couche en terre ſans les ſéparer de leur mere-branche, afin qu'elles prennent racines & faſſent de nouvelles plantes. On provigne les figuiers, la vigne, les ormes, les peupliers, les bois taillis, &c.

3°. La *greffe* ou l'*ente* aura ci-après ſon Chapitre à part.

4°. Les *marcottes*. On choiſit ſur la plante qu'on veut marcotter, une jeune branche belle & forte; on y fait une inciſion par-deſſous, ou bien en fendant la branche par le milieu juſqu'auprès d'un nœud, & on fourre quelque morceau de terre ou d'herbe pour tenir l'inciſion ouverte; ou bien, pour empêcher qu'elle ne ſe chancre, on inciſe ſeulement le nœud par le milieu, & on enleve

la piéce au-dessus sans passer le milieu de la branche ; puis on la couvre de quelques pouces de terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois, de peur qu'elle ne se releve.

Si les branches dont on veut faire des marcottes ne peuvent pas être abaissées en terre sans risque d'être rompues, on fait entrer la marcotte dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier, pot ou mannequin, qu'on remplit de bonne terre, & qu'on attache à quelque branche ou sur une fourchette.

Dans les grands hâles & pendant les fortes chaleurs, il faut arroser avec soin les marcottes nouvellement faites ou nouvellement transplantées, sur-tout celles d'œillets.

Quand la marcotte a pris racines, on la *sevre*, c'est-à-dire on la coupe pour la séparer de la mere-plante, on la transplante, on l'arrose, & elle devient une annuelle plante : en la levant, il est bon de laisser à ses tendres racines le plus de terre qu'on pourra ; elle en reprendra mieux.

On marcotte les arbrisseaux au printems, & on les sevre en automne : on marcotte les œillets en Juillet : on peut pourtant marcotter en tous tems, pourvu qu'on le fasse d'assez bonne heure, pour que la marcotte soit en état de résister à l'hiver.

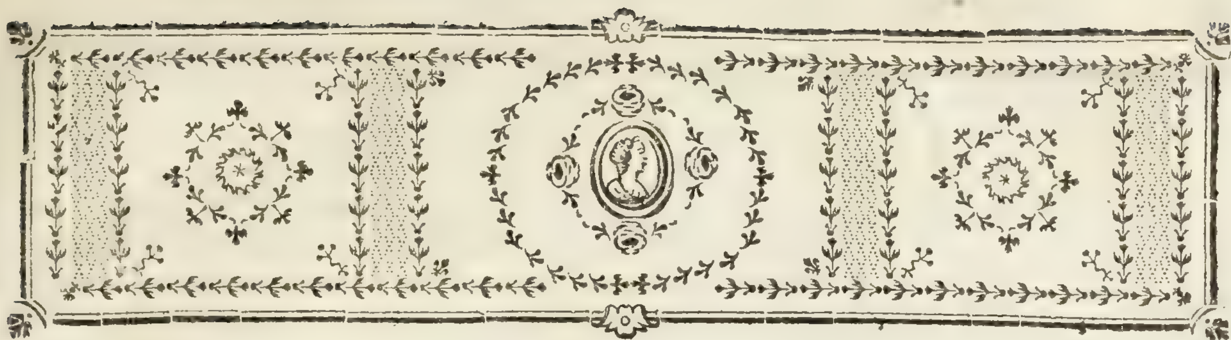
5°. Les *boutures* sont des branches qu'on prend sur quelque plante, arbrisseau ou arbre, & qu'on fiche en terre sans cérémonie : on choisit seulement les branches les plus vives, & il faut les planter toutes fraîches, taillées par le bout en pied-de-biche, ou bien écartelées : il est pourtant bon de les laisser tremper quelques jours dans de l'eau, elles en feront des racines plus vîte : on pourra même exposer au plein soleil les vases où elles tremperont, pour en faciliter & hâter la reprise.

En comprenant sous le nom général de bouture, la marcotte, l'ente & le provin, qui n'en sont effectivement que des espéces, il est sûr que la voie de la bouture est beaucoup plus prompte & plus avantageuse que celle des graines.

On ne connoît que deux sortes de plantes qui ne viennent point de bouture ; celles dont la tige est creuse sans être nouée, & celles dont le corps moëlleux est aussi dur que le corps ligneux ; encore peut-on surmonter ces obstacles par des expériences qui apprennent à ramollir la dureté de la moëlle des uns, & à former des sucs propres à la délicatesse des autres ; sur-tout si on présuppose, comme il est assez vraisemblable de le croire, que les semences sont contenues dans toutes les parties de la plante, & qu'elles sont seulement plus développées dans les unes que dans les autres.

6°. Les *tales* se disent des fleurs qu'on multiplie en éclatant leurs plantes en racines. On appelle *caïeux* & *œilletons*, certains bourgeons ou accroissances animées, que quelques plantes poussent de leurs bulbes ou pieds pour se régénérer.

Avant de passer outre, on doit savoir que quoique les quatre Livres suivans traitent séparément du potager, des fruits, des fleurs & jardins d'ornement, & de la botanique, suivant la division ordinaire des jardins ; cependant il est très-rare d'en avoir de ces quatre sortes ; souvent même on n'a à la campagne qu'un ou deux jardins communs qui servent à plusieurs de ces usages tout à la fois, suivant la qualité du terrein & la volonté du maître : & assez souvent tout l'emplacement du jardin se divise en parterre pour les fleurs & arbrisseaux ; en potager pour les herbes & plantes ; & en verger pour les arbres à fruit, avec quelques touffes de bois & avenues au-delà. Ainsi pour la culture de ces sortes de jardins communs, on rassemblera ce qui se trouvera épars dans chacun des quatre Livres suivans.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE SECOND.

Le Jardin potager.

JE commence la culture particuliere des quatre ſortes de jardins, par le potager, parce que c'eſt le plus commun & le plus néceſſaire à notre Maiſon Ruſtique, qui a un grand nombre de domeſtiques à nourrir, & qui eſt ſouvent éloignée de tout.

Les Plantes, en général, ont été la premiere nourriture de l'homme : & ſans parler de quantité de Payſans, de Moines, d'Indiens & autres qui ne ſe nourriſſent encore comme nos premieres Peres, que de légumes & de laitage, on ne peut ſe paſſer du potager pour les beſoins particuliers de la vie, tant en gras qu'en maigre ; & pour peu qu'on en ſache la culture, on y trouve toute l'année quantité de douceurs, & une abondance continuelle de productions qui font honneur & profit au maître, ſoit qu'il les conſomme chez lui, ou qu'il les vende.



CHAPITRE PREMIER.

Culture générale du Potager.

LE potager eſt la partie du jardinage la plus aiſée, quoique ce ſoit celle où il y ait le plus à travailler.

ARTICLE PREMIER.

Ouvrage du Potager.

J'ai parlé dans le Livre précédent de la qualité & de la profondeur de la terre du potager, de ſa ſituation & de ſes expoſitions, des moyens de la corriger & de l'épierrer, de ſa fouille & des labours qu'il y faut faire, la diſtribution du terrein en quarrés compoſés de planches & de couches, & accompagnés de ſentiers, de plates-bandes & d'allées, des ados & bordures qu'on y doit ménager, des fumiers qu'il y faut avoir en grande abondance, parce qu'on y fait tout par le ſecours des amendemens, quoique l'excès du fumier donne aux légumes, aux fruits & au vin, qui viennent de terres trop fumées, un goût plus groſſier & plus âpre que ne l'ont ceux qui croiſſent dans des terres médiocrement fumées : raiſon pour laquelle les ſalades & les légumes des marais de Paris ſont bien plus inſipides & nourriſſent moins que ceux des campagnes. J'ai parlé auſſi des arroſemens, des uſtenſiles, de l'uſage des cloches, des briſe-vents & des ſerres ; & j'ai dit en gros tout ce qu'il y a à faire au potager pendant tout le cours de l'année. Venons au détail.

Maniere de bien déſoncer les Potagers.

La premiere fois que l'on défonce les quarrés d'un potager, il faut le faire de deux bons pieds de profondeur, & mettre la terre le deſſus deſſous, afin de changer les terres, & que la racine des plantes jouiſſe de la ſuperficie de la terre qu'on placera dans le fond, & que celle du fond qu'on mettra deſſus devienne meuble & bonne, par les roſées & le fumier qu'on y répandra.

Comme la terre, à force d'être toujours chargée de légumes, vieillit, s'uſe & produit peu, les Jardiniers doivent avoir grand ſoin tous les hivers de défoncer d'un pied & demi le tiers de leur potager, & de mettre le deſſus deſſous : par ce moyen tous les trois ans l'on défonce la même terre, qui étant ainſi fouillée ſouvent, donne moins de peine à remuer, & en eſt toujours meilleure.

Pour rendre le travail plus aiſé, quand on défonce des potagers après avoir tracé le quarré par planches de cinq pieds de large ſur toute la longueur, il faut placer deux hommes vis-à-vis l'un de l'autre à deux planches différentes ; ils n'ont enſuite qu'à fouiller quatre pieds de long ſur la largeur de la planche, & jetter à côté la terre de ce premier trou, lequel ils rempliront de celle du ſecond qu'ils feront de même de quatre pieds de large, & ainſi de ſuite, en obſervant toujours de mettre le deſſus dans le fond : de cette façon la terre, qui a été laiſſée à côté de chaque planche en fouillant le premier trou, ſert à ces deux hommes à remplir le dernier trou qu'ils font ; & par-là ils n'ont point la peine

d'y tranſporter de terre : cette maniere avance plus que toute autre, ſix ouvriers en font autant que douze, d'autant qu'ils ſe piquent à qui ira plus vîte; mais on doit prendre garde que l'ouvrage ſoit bien fait.

Ce travail coûte, mais on en eſt bien récompenſé l'été, car la terre ne pouſſant pas tant de chaleur du fond, & les trous des vers étant rompus, on n'a point tant à arroſer, & on a le plaiſir de voir que tous les légumes viennent mieux & ſont de meilleur goût, ſe trouvant dans des terres neuves. Je me ſuis toujours trouvé fort bien de cette maniere de travailler les potagers.

Diſtribution du Terrein.

I. *Bordures.* Après que le terrein des eſpaliers & des plates-bandes eſt pris, on y fait border les allées d'herbes fines. Les violettes & les fraiſiers ſont auſſi en uſage pour les bordures. On y emploie encore le buis, parce qu'il eſt propre & verd en tout tems, mais il ſert ſouvent de retraite aux limaçons. On peut auſſi garnir les bordures de quelques fleurs qui ne demandent pas trop de ſoins, comme mignardiſes, œillets de poëte, lys, &c.

II. *Plates-bandes.* On garnit le milieu des plates-bandes d'arbres fruitiers en buiſſon ou en contre-eſpalier, de groſeillers & autres arbriſſeaux qu'on entremêle parmi les fruitiers, & à chaque bout quelque touffe d'abſinthe & de rhue pour ſervir dans l'occaſion.

III. *Quarrés.* Les allées étant faites, & les bordures & plates-bandes étant garnies, on diſtribue le reſte du terrein en quarrés, qu'on garnit de toutes ſortes de plantes potageres.

Emploi du Potager.

Si le terrein eſt un peu grand, s'il eſt par exemple de deux ou trois arpens, on peut le partager en quatre grands quarrés par une allée en croix, & ſubdiviſer chacun de ces quatre grands quarrés en quatre plus petits par de petites allées ſeulement ou par des ſentiers, ce qui ſera ſeize petits quarrés qu'on emploiera de cette ſorte.

Deux quarrés en artichaux; & on en renouvellera un troiſiéme tous les quatre à cinq ans au plus.

Un quarré pour les cardons d'Eſpagne & pour le céleri.

Un autre pour l'oſeille qu'on diviſera en ſix ou neuf planches, pour en renouveller tous les ans deux ou trois : il faut dans ce quarré une planche de patience.

Un autre quarré pour des betteraves, dont une des planches ſera employée un tiers en bonne-dame, & les deux autres tiers en poirée en confuſion.

Un quarré pour les plantes fortes à l'écart, à cauſe de leur odeur.

Un autre pour les racines, comme ſalſifils, carottes, cheruis.

Un autre pour le perſil, cerfeuil, pimprenelle & pourpier, où l'on ſemera des épinars au mois d'Août.

Un autre pour les laitues à replanter au printems & en été; & à la fin de l'été, ce quarré, ainſi que tous les endroits vuides, ſe rempliront de chicorée blanche pour l'automne & l'hiver.

Un autre quarré pour les fournitures de ſalades, qui pourront être toutes en deux planches, parce qu'il en faut peu de chacune, hormis la pimprenelle & le cerfeuil, dont il faut davantage; c'eſt pourquoi je viens d'en mettre en un autre quarré. Dans le reſte de celui-ci, on mettra deux planches de chicorée ſauvage, pour blanchir dans l'automne & l'hiver. On peut y faire auſſi quelques couches à champignons.

Un autre quarré pour élever à part toutes ſortes de graines, afin que dans les autres quarrés on ne voie rien de monté en graines, ſi ce n'eſt tout au plus de l'oſeille, des épinars ou de la pimprenelle.

Un grand quarré pour les aſperges.

Un autre pour les choux-pommés & les choux-fleurs, tant l'été que l'automne.

Un autre pour les pois verds, & pour les féves de marais & haricots; & ces légumes cueillis, on l'emploiera en choux d'hiver.

Un pour des melons & concombres. On met dans quelque endroit écarté les citrouilles & potirons, parce qu'ils demandent une grande étendue.

Et enfin un quarré pour tout ce que l'on ſeme pour replanter pendant toute l'année. On y mettra auſſi des raves.

Dreſſer les planches.

Pour diſtribuer également le terrein des quarrés, on commence par le meſurer en dedans, ſans y comprendre les plates-bandes qui ſont autour, & on fait toutes les planches d'une égale largeur, autant qu'on le peut. On les fait ordinairement d'environ quatre pieds de large chacune, avec un ſentier d'un pied entre-deux. Il y en a qui font des planches juſqu'à ſept & huit pieds de large; mais cela eſt incommode pour la culture.

On doit, pour la même raiſon & pour la beauté, proportionner leur longueur à leur largeur, & il faut toujours les reborder un peu avec le rateau, pour retenir l'eau des pluies & des arroſemens, ſur-tout dans les terres légeres, ſablonneuſes ou ſéches: mais dans celles qui ſont humides, il faut au contraire que le milieu des planches & des plates-bandes ſoit un peu plus élevé que les extrêmités, & que les ſentiers & allées aillent un peu en pente, ou y faire des rigoles, afin que les eaux s'écoulent. En dreſſant les planches, on ôte en même tems toutes les pierres que le rateau rencontre.

Semer & planter, terroter & cultiver.

C'eſt dans ces planches bien fumées & bien labourées, ou ſur les couches, qu'on dreſſe, qu'on ſeme ou qu'on plante toutes les plantes potageres, chacune en ſaiſon, comme nous le dirons au Chapitre ſuivant.

1°. On y plante, c'eſt-à-dire on y fiche dans un trou fait en terre avec un morceau de bois nommé *plantoir*, les oignons, les féves, & généralement toutes les plantes qui ont peu de racines, comme poireaux, choux, laitues, chicorées, &c. Il y a même certaines plantes qui ſe plantent ſeulement, & qui ne ſe ſement point, comme artichaux & fraiſiers. Il faut toujours couper le pivot, rafraîchir les racines, & quelquefois les feuilles de tout ce qu'on tranſplante. Voyez ci-après Article II. Tout ce qu'on replante ou tranſplante, doit être arroſé auſſi-tôt & aſſiduement pendant le printems, l'été & l'automne.

2°. On y ſeme toutes les autres plantes; & les unes ſe ſement pour demeurer en place, comme cerfeuil & perſil; les autres pour être tranſplantées, comme laitues de toutes ſortes, céleri & choux. Tout ce qu'on ſeme, on le fait ou par rayons, ou à plein champ.

On rayonne les planches en les traçant avec le bout d'un bâton, ou en y appuyant le manche d'une bêche couchée de ſon long, pour y ſemer certains légumes, comme oſeille, poirée, perſil, cerfeuil, épinars; on remplit de terre les rayons ſans herſer. Mais à l'égard des autres plantes potageres, comme oignons

oignons & racines, il vaut mieux les ſemer en pleine planche, & enſuite on les herſe légérement ; ce qui ſe fait d'ordinaire avec une fourche de fer, pour bien couvrir les grandes.

Semer *à plein champ, en pleine terre,* ou *de volée,* c'eſt la même choſe ; & c'eſt ſemer en plein, comme on fait le bled.

Les Maraichers qui louent leurs terres fort cher, trouvent plus de profit à ſemer ſans rayonner ; mais les Curieux prétendent qu'il y a plus de ſûreté pour les plantes, & plus de propreté à ſemer en rayons qu'en pleine terre.

3°. Il faut porter du terreau ſur chaque planche qui aura été ſemée, pour les terroter de l'épaiſſeur d'un bon pouce, afin que les graines germent & levent plus aiſément, & que la terre ne ſoit ni battue par les pluies & les arroſemens, ni ſcellée par les eaux & les gelées qui viennent à contre-tems, ni deſſéchée par les hâles, les vents & la chaleur.

4°. Si la planche ou couche n'eſt pas mouillée quand on ſeme, on l'arroſe auſſi-tôt, pour que les graines prennent racines ; & on continue tous les jours tant qu'il fait chaud & qu'il ne pleut pas.

5°. On doit toujours ſe ſouvenir de ne mettre en vûe du logis & à l'entrée du jardin, que ce que le jardinage a de plus gracieux pour la vûe & pour l'odorat, & de placer à l'écart les plantes fortes, les choux, les fumiers, &c.

6°. Il eſt bon d'entremêler les planches de différentes ſortes de plantes, de mettre des planches de verdures parmi des planches de racines, & ainſi du reſte, pour que la variété des planches du quarré plaiſe mieux à la vûe, & que les plantes de mêmes eſpéces ne s'affament pas les unes les autres ; car la nature ne ſe plaît pas moins dans la diverſité, que la vûe.

7°. Il faut placer auprès de l'eau les plantes qui ont le plus beſoin d'arroſemens, comme artichaux, oſeille, fraiſes, céleri.

8°. On doit s'appliquer à ne mettre dans ſon jardin que des plantes qui ſoient propres au terroir & au climat : par exemple, des artichaux, des choux-fleurs, des cardes poirées, des cardons, des oignons, du céleri, des betteraves & autres racines dans les terres bonnes & fortes ; & de l'oſeille, du pourpier, des laitues, chicorées & autres menues plantes dans les terres légeres & ſablonneuſes.

9°. Ne ſemer & ne replanter jamais deux années de ſuite une même choſe dans un même endroit, tant qu'on le peut.

10°. Quand les ſemences ſont levées, il faut les arroſer, les ſarcler avec ſoin, ſans prendre les bonnes herbes pour de mauvaiſes ; les ſerfouir, pour que la terre profite bien de la pluie & des arroſemens ; & arroſer exactement pendant les hâles du printems & la chaleur de l'été, ſur-tout les plantes qui ont le plus beſoin d'eau, comme les laitues pour pommer, les concombres, les raves, les oignons blancs du mois de Mai, les artichaux, les cardons d'Eſpagne, la chicorée, le céleri.

11°. Enfin, tenir toujours la terre bien meuble ; & y prodiguer les amendemens, parce que les plantes potageres l'effritent beaucoup.

Couches.

On a inventé l'uſage des couches dans les pays froids ou tempérés, pour y élever en tout tems toutes ſortes de plantes. Il y en a qu'on éleve de graine & qu'on laiſſe ſur les couches, comme melons, raves & laitues ; & d'autres qu'on tranſplante dans les planches de quarrés, comme laitues pour pommer, céleri, concombres, cardons d'Eſpagne ; d'autres enfin qui ont été élevées en pleine terre,

& qu'on tranſplante ſur les couches, comme fraiſiers & aſperges.

1°. On ne fait des couches qu'avec du grand fumier de cheval ou de mulet; & ce fumier doit être neuf, c'eſt-à-dire, employé en ſortant de l'écurie. Il y en a qui y mêlent un peu de fumier de moutons.

On peut pourtant y mêler au plus un tiers de vieux fumier, pourvu qu'il ſoit ſec & nullement pourri; autrement il n'auroit plus aſſez de chaleur; & d'ailleurs les vieux fumiers ont une mauvaiſe odeur qui ſe communiqueroit aux plantes.

2°. Les couches doivent être placées à un bon abri & en belle expoſition, au midi, rarement ailleurs.

3°. Il faut les faire de quatre pieds de large & autant de hauteur, à cauſe qu'elles s'affaiſſent toujours : la longueur eſt ſuivant le terrein.

4°. Pour faire une couche, la place étant marquée, on y porte du fumier à hottées, qu'on range tout le long de la place; enſuite on commence à travailler par le bout où finit le rang des hottées, afin que le fumier n'étant embarraſſé de rien qui le charge, on puiſſe l'employer plus aiſément & plus proprement : ce qui ſe fait avec la fourche, en retrouſſant le fumier à chaque lit de la couche, en ſorte que tous les bouts du fumier ſe trouvent en-dedans, & le reſte faſſe le dos en-dehors.

Le premier lit de la couche étant ainſi fait quarrément, on travaille aux autres, & on les bat du dos de la fourche, ou on les trépigne, pour voir ſi la couche eſt également garnie par-tout, afin d'y remédier ſur le champ; & on continue ainſi juſqu'à ce que la couche ſoit aſſez haute.

5°. Le fumier étant dreſſé, on charge la couche, & on la couvre de terreau bien menu, de l'épaiſſeur d'environ huit à neuf pouces, pour ſervir de dépôt aux ſemences, & pour faire échauffer & affaiſſer plutôt le fumier. On y met plus ou moins de terreau, ſuivant les plantes qu'on y veut faire venir : par exemple, on n'y met que ſix à ſept pouces d'épais, pour y ſemer de petites ſalades, melons, concombres, ou pour y mettre des laitues pommées & des aſperges à réchauffer; & on y en met un pied, quand c'eſt pour y ſemer des raves, ou pour replanter de l'oſeille, des melons, des pots de fraiſiers, &c.

6°. La couche étant ainſi faite, elle doit reſter en cet état pendant ſix ou huit jours avant que d'y rien ſemer, & pas davantage; afin que la grande chaleur du fumier ait le tems de s'évaporer, & qu'il n'y reſte qu'une chaleur modérée qui ſe connoît en mettant dans la couche le doigt ou la main toute entiere : ſi l'on y ſemoit trop tôt, les graines ſe brûleroient; & trop tard, la couche n'auroit plus aſſez de chaleur.

7°. Quand la couche eſt au bon degré de chaleur, on dreſſe proprement le terreau qu'on y a mis par-deſſus avec une planche de bois léger, comme de ſapin, par exemple, aux deux bouts de laquelle on aura cloué deux bâtons de la hauteur de la couche : on met cette planche tout auprès de la couche pour la commodité du Jardinier, on preſſe avec les mains le terreau contre la planche, & on continue ainſi juſqu'au bout, pour faire prendre au terreau une conſiſtance au bord de la couche, & pour qu'il puiſſe ſe ſoutenir comme une terre ſolide : enſuite on change la planche, pour faire la même choſe de tous les côtés de la couche. Lorſque le terreau eſt dreſſé, il doit avoir en tous ſens un bon demi-pied moins d'étendue que le deſſous de la couche; & dans toute l'étendue de la couche, il doit être auſſi uni qu'une planche dreſſée en pleine terre.

8°. On laiſſe entre chaque couche un ſentier large d'un pied, pour qu'on puiſſe réchauffer les couches, & en arroſer, cultiver, lever, tranſplanter & couper les plantes.

9°. Les couches ne ſervent pas ſeulement à avoir en toutes ſortes de ſaiſons des laitues de toutes eſpéces, des chicorées & autres ſalades & fournitures, de l'oſeille, des aſperges, des fraiſes, &c. mais encore des champignons, des melons & des concombres. Les couches qui donnent ces fruits, different ſeulement des couches communes en quelques petites choſes, que nous obſerverons en parlant de la culture particuliere de ces fruits potagers au Chapitre ſuivant.

10°. Pour conſerver la chaleur des couches, & préſerver du froid les graines ou plantes qu'on y a miſes, ſur-tout quand elles commencent à lever, il faut les couvrir ſoigneuſement avec des cloches ou des chaſſis, ſi on en a; on y ajoute même dans les groſſes gelées des couvertures de grand fumier ſec & de paillaſſons, ou ſimplement de grande paille qu'on étend par-deſſus les cloches ou chaſſis. Lorſqu'il fait beau, on découvre le matin les cloches ou chaſſis, & on les recouvre le ſoir.

Quand on n'a point de cloches ni de chaſſis, on ne laiſſe pas que de ſe ſervir des paillaſſons & des couvertures de fumier ou de paille; mais il ne faut pas que les paillaſſons poſent ſur les couches; on doit laiſſer entre deux environ un demi-pied d'élévation dont on garnit bien les bords lorſqu'il fait grand froid: il faut de plus garantir ces couches par des briſe-vents ou par des murs de paille, quand on n'en a pas d'autres.

Au ſurplus, au ſujet des couches & de leurs uſages, voyez ce qui ſera dit au Chapitre ſuivant ſous le mot *Melon.*

11°. Il s'engendre dans les couches pluſieurs inſectes qui rongent les ſemences & les germes: on doit enterrer, trois doigts avant dans la couche, quelques petits vaiſſeaux, comme verres à boire, & les remplir à moitié d'eau, pour que des inſectes en courant par la couche, y tombent & ſe noient.

Il faut auſſi couvrir la couche de quelques rets ou filets ſoutenus ſur des fourchettes à demi-pied de hauteur au-deſſus de la couche, pour empêcher les oiſeaux d'en approcher quand les graines levent; ils en ſont friands, parce qu'elles portent leur écorce au bout de la feuille pointante. On peut encore mettre ſur les couches ou aux arbres voiſins, de petits moulinets de cartes ou de feuilles de ſapins, & des grelots ſuſpendus, pour que le bruit que le moindre vent cauſera, chaſſe les oiſeaux de jour, & de nuit les mulots.

Couches ſourdes.

Il y a une autre ſorte de couches, qu'on appelle ſourdes, parce qu'elles ſont toutes en terre, & qu'elles ne paroiſſent pas comme les autres: on les fait pourtant de la même maniere, ſi ce n'eſt qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès de telle largeur, longueur & profondeur qu'on juge à propos, & on y arrange le fumier juſqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur, & de trois pieds ou trois pieds & demi de largeur. On y fait venir des champignons, on y tranſplante des aſperges, & on y réchauffe des figuiers en caiſſe; & au ſurplus, on y peut mettre toutes ſortes de graines comme ſur les autres couches.

Réchauffemens.

Quand les couches ſourdes ou autres ſe réfroidiſſent trop, (ce qui va à douze ou quinze jours, & on le ſent bien en y fourrant la main,) il faut y faire des

réchauffemens tout autour avec du grand fumier neuf, pour renouveller ou entretenir le degré de chaleur, ou faire profiter le plant.

Lorſqu'on a deux couches voiſines à réchauffer, un ſeul réchauffement ſert pour les deux : il n'y a qu'à remplir de fumier le ſentier qui les ſéparoit ; & en ce cas le réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une couche, parce que le fumier eſt entretenu dans ſa chaleur par le voiſinage des deux couches : mais comme il n'en eſt pas de même lorſqu'on n'en a qu'une à réchauffer, on doit alors augmenter l'épaiſſeur du fumier, & en mettre au moins deux pieds ſur tous les côtés de la couche ; ſouvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les réchauffemens toutes les fois que la couche en a beſoin ; ce qui va d'ordinaire à huit ou dix jours : mais pour renouveller un réchauffement, il n'eſt pas toujours néceſſaire d'en faire un nouveau ; c'eſt aſſez de remuer de fond en comble le fumier qui y ſervoit, quand il n'eſt pas pourri, ſans y en mêler de neuf ; ce remuement ſuffit à ſoutenir la chaleur encore pour huit ou dix jours : on peut même, lorſqu'il fait chaud, le réchauffer en le mouillant raiſonnablement ; cela rappelle ſes forces pour cinq à ſix jours : mais ſi le fumier eſt pourri tout-à-fait, ou du moins pour la plus grande partie, il le faut abſolument changer, il n'auroit plus aſſez de chaleur. On continue ainſi de faire, de remuer, de rafraîchir & de renouveller les réchauffemens tant que les plantes en ont beſoin.

Les réchauffemens font merveille, ſur-tout pour l'oſeille ; ils la font pouſſer une quinzaine de jours avec la même vigueur qu'elle pouſſe en pleine terre au mois de Mai, mais elle périt enſuite. Il en eſt de même de la chicorée ſauvage, du perſil de Macédoine, &c.

C'eſt pourquoi on pratique auſſi les réchauffemens en pleine terre, ſur-tout pour les aſperges ; parce que quand elles ont été arrachées & replantées, elles ne font pas de ſi beaux montans.

Pour faire un réchauffement en pleine terre, il faut vuider exactement la terre des ſentiers qui ſéparent les planches juſqu'à la profondeur de deux bons pieds, & y mettre à la place du grand fumier chaud ; on en couvre même toute la planche. Lorſque les aſperges ou autres plantes commencent à pouſſer, on les cloche, on les paillaſſonne, on remue & on renouvelle les réchauffemens, & on a ainſi de beaux légumes dans le plus fort de l'hiver.

Article II.

Plantes du Potager.

L'abondance & la variété des productions du potager, ſont une choſe qui mérite toute notre admiration & notre reconnoiſſance ; la nature y eſt ſans ceſſe dans l'action pour nous fournir des vivres ; elle nous nourrit des racines de quelques plantes, des feuilles de quelques autres, des côtes de celles-ci, des premiers jets de celles-là : il y en a qui veulent être mangées dans leur verdure, d'autres ne ſont bonnes que dans leur maturité : c'eſt une choſe inépuiſable qu'un bon potager, & il n'eſt point de jour qu'on puiſſe s'en paſſer, non pas même dans les ſaiſons ingrates, où les productions du jardin ſont à l'abri dans les ſerres & dans les celliers.

I. Liste des Plantes potagéres.

Abſinthe.
Ache.
Ail.
Alleluia.
Anis.
Artichaux verds & violets.
Aſperges.
Baſilic grand & petit.
Baume.
Betteraves.
Bonne-dame ou Arroche.
Bonnets-de-prêtre.
Bourrache.
Bugloſe.
Capres ordinaires & Capucines.
Cardons d'Eſpagne.
Carottes.
Céleri.
Cerfeuil, tant ordinaire que muſqué.
Champignons.
Cheruis.
Chicons.
Chicorées de toutes ſortes.
Choux de toutes ſortes.
Ciboule.
Citrouille.
Cives d'Angleterre.
Concombres.
Coriandre.
Corne de Cerf.
Carouges *ou* calebaſſes.
Creſſon alenois.
Echalottes.
Epinars.
Eſtragon.
Fenouil.
Féves.
Fraiſes.
Framboiſes.
Groſeilles.
Haricots.
Hyſſope.
Laitues de toutes ſortes.
Lavande.
Laurier-franc.
Mâches.
Marjolaine.
Méliſſe.
Melons.
Navets.
Oignons blancs & rouges.
Oſeille grande, petite & ronde.
Panais.
Patience.
Perce-pierre *ou* paſſe-pierre.
Perſil commun, friſé & de Macédoine.
Pimprenelle.
Pois de toutes ſortes.
Poirée *ou* bettes.
Poireaux.
Poivre d'Inde.
Pommes d'amour.
Pommes de merveille.
Potirons.
Pourpier verd & doré.
Radix.
Raiponces.
Raiſins de treille.
Raves.
Regliſſe.
Rhue.
Rocamboles.
Romarin.
Roquette.
Salſifis communs & d'Eſpagne, *ou* ſcorſonere.
Sariette.
Sauge.
Thym.
Topinambour.
Tripe-madame.
Truffes.
Verjus.
Violettes.

Ce catalogue de plantes compoſeroit plutôt une forêt qu'un jardin ; & il n'y a peut-être que le grand potager de Verſailles où toutes ces plantes ſe trouvent. De ſimples Particuliers n'ont qu'à choiſir dans cette liſte celles qu'ils voudront avoir.

II. Sept claſſes de Plantes potageres.

On réduit ordinairement toutes les claſſes potageres à ſept claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades avec leurs fournitures, les plantes fortes, les plantes odoriférantes, les légumes & les fruits.

1°. Les *racines* ſont la betterave, les carottes, les panais, les navets, les raves, les ſalſifis & ſcorſoneres, les cheruis, les topinambours, &c. On appelle racines les baſes du potager.

2°. Sous le nom de *verdures*, on entend les choux, l'oſeille, les épinars, la poirée, la bonne-dame, la bourrache, la bugloſe, la patience, le perſil.

3°. Les *ſalades* ſont des laitues, dont il y a au moins quinze ſortes toutes dénommées ci-deſſous ; le céleri, la chicorée, les mâches, les raiponces, le pourpier & le cerfeuil.

Et pour *fournitures*, le baume, l'eſtragon, la perce-pierre, le creſſon, la corne de cerf, la pimprenelle, la tripe-madame, la roquette, la capucine, &c.

4°. Les *plantes fortes*, que d'autres appellent ſimplement plantes *bulbeuſes*, c'eſt-à-dire, à oignons ou caïeux, ſont les oignons, les cives, les ciboules, l'ail, l'échalotte, la rocambole & les poireaux.

5°. Les *plantes odoriférantes*, autrement *herbes fines*, ſont l'abſinthe, l'anis, le baſilic, le baume, la camomille, l'hyſſope, la lavande, le laurier, la marjolaine, la méliſſe, le romarin, la rhue, la ſauge, le thym, les violettes, &c. On appelle plus communément ces plantes *bordures*, parce qu'on les met en bordures.

6°. Les *légumes*, quoiqu'en petit nombre, ſont un objet conſidérable pour la nourriture & les proviſions; ce ſont les pois de toutes eſpéces, les feves de marais, les haricots & les lentilles.

7°. Les plantes potageres, qu'on appelle *fruits* de terres, ſont la partie la plus importante du potager; ce ſont les melons, les concombres & cornichons, les citrouilles, courges longues, calebaſſes & potirons, les artichaux, les aſperges, les cardons & les cardes, tant de poirée que d'artichaux; ſans parler des véritables fruits, comme fraiſes, framboiſes, groſeilles, tant rouges, violettes & perlées, qu'épineuſes, verjus, muſcats, & autres raiſins de treille qu'on cultive tous avec honneur & profit dans les potagers.

III. Garniture du Potager.

Le Jardinier doit s'appliquer à avoir de tout dans ſon potager; à y faire durer les plantes dans toutes les ſaiſons poſſibles, hâtives & tardives; à bien employer tout ſon terrein, en ſorte qu'il n'y ait ni coin perdu, ni planche qui reſte un peu de tems inutile.

Fourniture d'automne.

Comme les mois de Septembre & d'Octobre ſont ceux où l'on fréquente le plus les campagnes & les jardins, où les Maîtres viſitent leurs biens, & où les amis ſe vont chercher aux champs; il faut alors, pour l'honneur du Jardinier & le profit du Maître, que le potager ſoit fourni de beaucoup de chicorée blanche, de laitues de Gênes & de royales, de céleri, de cardons d'Eſpagne, champignons, concombres, melons, citrouilles, raves, betteraves, panais, carottes, cheruis, ſalſifis de deux eſpéces, d'un peu d'épinars, même de pois & haricots juſqu'en Novembre, d'oignons, de ciboules, poireaux, choux-fleurs, choux pommés, choux blonds d'hiver, d'oſeille & de fournitures; outre ce qui eſt du reſſort du Jardin fruitier.

Fourniture gracieuſe pour l'hiver.

C'eſt principalement dans cette ſaiſon qu'il eſt agréable de trouver ſon potager fourni de douceurs. Pour cet effet, en automne il faut faire pluſieurs couches: ſur les unes on placera des laitues, crêpes blondes ou d'Aubervillers, dont on mettra ſix ſous chaque cloche; ſur d'autres, on plantera ſix ou ſept rangs de laitues romaines; ſur d'autres, on ſemera de l'oſeille, & de petites raves qui dureront une bonne partie de l'hiver; enfin ſur d'autres on ſemera des petites ſalades qu'on couvrira de cloches.

Quand les laitues qu'on aura plantées commenceront à ſe toucher, pour les faire pommer on mettra ſous la cloche trois petites fourchettes d'un pouce de haut, pour leur donner de l'air comme on le fait aux melons, ſans quoi elles fondroient: lorſqu'il gélera, on les couvrira avec aſſez de paille & de foin ſec, pour qu'elles ne puiſſent pas geler.

Il ne faut point mettre de cloches ſur la laitue romaine, mais ficher en terre tout autour de la couche des pieux qui débordent la laitue de quatre doigts, & attacher d'un pied à l'autre du travers de la couche, de l'oſier ſur lequel puiſſent poſer de petites perches qu'on mettra en longueur pour ſoutenir les paillaſſons dont on couvrira la couche; puis enſuite jetter de bonne paille par-deſſus, de maniere qu'il n'y ait rien à craindre de la gelée. Il faut faire la même choſe aux couches d'oſeille, indépendamment des cloches, & donner de l'air aux couches tous les jours lorſqu'il ne gele pas; autrement tous les légumes fondroient.

Quand on veut ſervir des laitues romaines bien blanches dans le tems que la neige eſt ſur la terre, il en faut lier un nombre tous les huit ou dix jours; enſuite les bien entourer de paille & de foin ſec, & les couvrir pour qu'elles ne prennent point d'air: avec ces précautions on aura de tous ces légumes pendant tout l'hiver.

Fournitures du tems de Pâques.

On doit en cette ſaiſon renaiſſante trouver dans ſon potager des raves & de petites ſalades ſur couches, du pourpier verd & doré, quelques laitues pommées, des épinars, des ſalſifis des deux ſortes, de la chicorée ſauvage, & toutes ſortes de racines, de l'oſeille & des poirées, même des aſperges.

Fourniture vers la Pentecôte.

Beaucoup de laitues pommées de pluſieurs eſpéces, entr'autres la crêpe blonde, la coquillée, l'impériale & les chicons; force ſalades de toutes ſortes & leurs fournitures; de la poirée, des cardes poirées, quelques artichaux, & du perſil; abondance d'aſperges, des premiers pois verds, toujours quelques raves, quelques concombres, même des fraiſes & des ceriſes précoces.

IV. Naturel des plantes potageres.

Pour apprendre le naturel de toutes ces différentes plantes, & pour donner ici une introduction méthodique à la culture du potager, il faut les partager en différens titres, & raſſembler dans la même claſſe toutes celles qui veulent être cultivées de la même maniere: cela établira les principes & ouvrira la carriere du Jardinage.

1°. *Plantes qui reſtent en place où on les ſeme.*

On ne tranſplante point les carottes, panais, navets, raves, betteraves, cheruis, ſcorſoneres & ſalſifis, le perſil, le cerfeuil, la corne de cerf, le creſſon alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oſeille, la patience, les épinars, la chicorée ſauvage, les laitues à couper, les mâches & les raiponces, les pois, les feves, l'ail, l'oignon & les échalottes.

2°. *Plantes qu'il faut tranſplanter.*

Les cardes poirées, le céleri, les chicorées blanches & les laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins qu'elles n'aient été ſemées bien clair ou éclaircies; les melons, les concombres, les citrouilles, les potirons.

3°. *Plantes que l'on tranſplante ſi l'on veut.*

Il eſt indifférent de laiſſer en place ou de tranſplanter le baſilic, l'anis, la bourrache, la bugloſe, le fenouil, la ciboule, la ſariette, le thym, le cerfeuil muſqué, les capres-capucines, les cardons & les aſperges, quoiqu'ordinairement on les ſeme en pépiniere pour les tranſplanter au bout d'un an & demi, &c.

4°. *Plantes dont on coupe une partie des feuilles & des racines en les transplantant.*

Artichaux, poirée, céleri, poireaux, &c.

5°. *Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feuilles.*

Sont les chicorées, les laitues, l'oseille, les capres-capucines, la sariette, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, l'estragon; la perce-pierre, le basilic, la marjolaine, les violettes, l'alleluia, les choux, les melons, les concombres, les potirons, le pourpier & les raves pour graines, & les fraisiers.

6°. *Plantes qui se multiplient de graines.*

Absinthe, ache, anis, asperges, basilic, betteraves, bourrache, buglose, capres-capucines, cardes-poirées, cardons d'Espagne, carottes, céleri, cerfeuil, cheruis, chicorée blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, citrouilles, concombres, corne-de-cerf, cresson alenois, épinars, fenouil, feves, laitues, lavande, laurier commun, marjolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, perce-pierre, persil commun, persil de Macédoine, pimprenelle, poirée, pois, poireaux, potirons, pourpier, raves, raiponces, ciguë, rhubarbe, rocamboles, romarin, roquette, scorsoneres, salsifis, sariette, thym & tripe-madame. Il y a pourtant plusieurs de ces plantes qui se multiplient aussi par marcottes, par rejettons & par boutures.

7°. *Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les seme.*

Il y a certaines plantes qu'on ne multiplie pas de graines, parce que cette voie seroit trop longue, & qu'il est plus prompt & plus facile de les provigner par rejettons, traînasses, boutures ou marcottes : telles sont l'absinthe, l'ail, l'alleluia, les artichaux, le baume, les cives d'Angleterre, l'estragon, le figuier, les fraisiers, les framboisiers, la lavande, le laurier, la marjolaine, la mélisse, l'oseille, la sauge, le thym, la tripe-madame, la vigne & les violettes.

L'*ail* se multiplie par les caïeux ou gousses qui se forment en terre au pied du plant.

L'*alleluia* par des traînasses ou rejettons qui sortent du pied, comme aux fraisiers & violiers.

Les *artichaux* se multiplient de leurs œilletons, rarement de graines.

Le *baume* & *l'estragon* de traînasses ou de boutures.

Les *cives d'Angleterre* des petits rejettons qu'on trouve autour de leurs touffes, & qu'on replante.

Les *fraisiers* blancs ou rouges, de même que les caprons, par des traînasses, qui sont des espéces de filets rampans sur terre, qui prennent aisément racines à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les *framboisiers* blancs & rouges, par des rejettons d'un an qu'on replante au printems.

Les *groseillers* rouges ou blancs, à-peu-près de même par des rejettons qui viennent du pied, & par des boutures qu'on transplante au printems.

L'*hyssope* par des rejettons.

La *lavande* de graines & de vieux pieds replantés.

Le *laurier* de graines & par marcottes.

La *mélisse* de traînasses & de boutures.

L'*oseille* ronde par rejettons & par traînasses seulement.

La *rhue* uniquement par boutures & par marcottes, quoiqu'elle fasse de la graine.

La *rocambole* par gouſſes & graines.
Le *romarin* de branches un peu enracinées & de graines.
La *ſauge* par des rejettons un peu enracinés.
Le *thym* par rejettons enracinés plus vîte que par graines.
La *tripe-madame* de l'un & de l'autre.
Les *violiers* doubles ou ſimples, plutôt de rejettons que de graines.

8°. *Plantes vivaces.*

On appelle ainſi les plantes qui ſubſiſtent pendant pluſieurs années : & les unes ne produiſent qu'une fois l'an, ce ſont les artichaux, les aſperges, les fraiſiers ; mais auſſi ils ſe conſervent fort long-tems.

Les autres produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même année : ce ſont l'oſeille, la patience, l'alleluia, le fenouil, toutes les bordures, la pimprenelle, le cerfeuil, le perſil, même celui de Macédoine, la chicorée ſauvage, le baume, l'eſtragon, la perce-pierre.

9°. *Plantes annuelles.*

On oppoſe aux vivaces les plantes annuelles, parce qu'elles périſſent dans l'année après avoir donné leurs productions : telles ſont les laitues de toutes eſpeces, la chicorée ordinaire, les pois, les féves, les cardons, les melons, les concombres, les citrouilles, les oignons, les poireaux, le céleri; la bonne-dame, les betteraves, les carottes, & généralement toutes les plantes qui n'entrent dans nos uſages que par leurs racines.

10°. *Plantes qui aiment les terres fortes.*

Les artichaux, les choux-fleurs, les cardes-poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves & toutes les autres racines.

11°. *Plantes qui ſe plaiſent en terres légeres.*

Toutes les menues plantes, même les pois & les féves.

12°. *Plantes qui veulent beaucoup d'arroſemens.*

Les laitues & choux de toutes ſortes, les chicorées, le pourpier des deux eſpéces, les raves, céleri, artichaux, cardons, melons, concombres, oignons blancs du mois de Mai, & baſilic : c'eſt pourquoi il faut les mettre à portée de l'eau pour faciliter les arroſemens.

13°. *Plantes qui demandent peu d'arroſemens.*

Les racines, les aſperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinars, l'oſeille, la patience, le perſil, la bourrache & la bugloſe ; d'autant qu'on ne met guère toutes ces plantes que dans des terres fortes qui ont aſſez d'humidité par elles-mêmes.

V. Economie du Potager.

Comme il y a beaucoup de ces plantes dont on conſomme une plus grande quantité que d'autres, ou qui demandent plus d'étendue, l'on doit donner à chacune leur planche ou leur quarré, à peu près comme je l'ai dit ci-deſſus, afin que tout ſoit uniforme & bien cultivé.

On y mettra les herbes fines en bordures. Les plates-bandes pourront être bordées, dans le tems, de laitues à pommer ou autres choſes ; & les labours

des espaliers qui ont des expositions favorables, seront employés dans les commencemens à quelques ados pour les pois, ou autres fruits hâtifs.

Ce ménagement de terrein sera encore plus utile, si l'on sait faire un bon usage des places qui seront laissées vuides par les plantes passageres. Ainsi le quarré des laitues à replanter pour le printems & l'été, peut être employé ensuite en chicorée blanche pour l'automne & l'hiver; celui des pois & féves, pour les choux d'hiver; celui du cerfeuil, du pourpier, &c. pour des épinars à la fin de l'été, & ainsi du reste.

Pour pratiquer cette fructueuse économie, il est de conséquence de savoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, afin de savoir à point nommé en préparer d'autres qui puissent y succéder; en sorte qu'il ne reste jamais de terre inutile dans un potager.

V I. Durée des Plantes potageres.

Il faut donc observer que les asperges sont celles qui durent plus longtems. On peut les laisser en place jusqu'à dix, douze & quinze ans; au bout desquels on en replantera un autre quarré, sans détruire l'ancien que quand le nouveau portera de grosses asperges : ce qui n'arrive guère que la troisiéme ou quatriéme année après qu'on les a semées ou replantées. C'est pourquoi il est bon d'avoir la précaution d'en faire de nouveaux quarrés trois ou quatre ans avant la décadence des anciens.

On doit renouveller un des quarrés d'artichaux tous les quatre ou cinq ans au plus, & quelquefois dès la troisiéme année.

Les framboisiers & groseillers durent des huit & dix ans, & les fraisiers trois ans.

Les bordures d'absinthe, d'hyssope, lavande, marjolaine, rhue, romarin, sauge, thym, violettes, &c. peuvent subsister en place trois ou quatre ans, pourvu qu'un hiver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les étés.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'alleluia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, &c. peuvent aussi durer trois ou quatre ans.

L'anis, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fenouil, la scorsonere, le salsifis commun & la chicorée sauvage, subsistent deux ans.

La poirée, soit à couper ou à cardes, & les ciboules durent d'un printems à l'autre.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, cheruis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouilles, bourrache, buglose, corne-de-cerf, potirons, panais, poireaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à compter du printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne.

Les oignons, l'ail, les échalottes, concombres, melons, & les premiers navets, n'occupent la leur que le printems & l'été : ainsi au bout de ce tems-là on peut y substituer quelqu'autre chose pour l'automne & pour l'hiver.

Les pois hâtifs, depuis Novembre qu'on les seme, sont en place six à sept mois; & les autres pois y sont quatre à cinq mois seulement, aussi-bien que les féves ordinaires & les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil commun, n'occupent leur place que cinq ou six semaines, aussi en doit-on semer l'été tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne-dame, cresson alenois, & toutes sortes de laitues, tant à pommer qu'à lier, occupent les leurs environ deux mois.

Les couches à champignons ſont trois mois à chancir, & trois mois à donner du fruit : ainſi au bout de ſix mois la place eſt libre ; mais on en fait dans toutes les ſaiſons.

Enfin les mâches & les épinars ſont mis en place de ce qui ne paſſe pas l'été, & y ſont l'automne & l'hiver, de même que les choux d'hiver & autres plantes de cette ſaiſon.

VII. Terres & expoſitions propres à chaque Plante potagere.

Reſte maintenant à aſſigner à ces différentes plantes les terres & les expoſitions qui leur conviennent le mieux ; car on n'a pas toujours de ces fonds inépuiſables & féconds par-tout : on eſt bien plus ſouvent réduit à ſe ſervir d'un terroir défectueux par ſéchereſſe ou par humidité : celle-ci eſt même plus difficile à combattre que la ſéchereſſe, car l'humidité eſt toujours accompagnée d'un froid radical, qui retarde les productions & pourrit les plantes. On vient bien plus aiſément à bout des terres ſéches, par les amendemens & les arroſemens : on a même la ſatisfaction d'y voir des productions plus hâtives & de meilleur goût.

Bon Fonds.

I. Si l'on eſt aſſez heureux pour avoir de ces fonds riches, qu'on appelle communément *ſables noirs*, dans leſquels il ſe trouve un juſte tempérament du ſec & de l'humide ; s'ils ſont avec cela en bonne diſpoſition, comme ils ont un ſel inépuiſable de fécondité, beaucoup de facilité pour les labours & pour être pénétrés des eaux pluviales, on peut y ſemer & planter indifféremment par-tout, quelque ſorte de légumes & de plantes que ce puiſſe être, avec aſſurance qu'ils y réuſſiront.

Cependant les expoſitions du levant & du midi ſont toujours plus propres que celles du couchant & du nord pour donner de bonnes productions, & pour les donner de bonne heure : on y met particuliérement les melons, les fraiſiers, les pois hâtifs, les muſcats, &c. Réciproquement le couchant & le nord ont cet avantage, que les plantes s'y conſervent plus long-tems en bon état, & ſont exemptes des fortes impreſſions qui dans les chaleurs de l'été grillent tout, & font monter trop tôt les plantes en graine.

Ces bons fonds ont l'incommodité qu'il y faut ſarcler beaucoup, parce que la terre y eſt ſi féconde, qu'elle produit une très-grande quantité de mauvaiſes herbes parmi les bonnes. Une choſe qu'on ne doit pas manquer d'y faire, non plus qu'en toutes ſortes de terres, c'eſt de changer ſouvent les plantes & légumes de place.

Fonds inégal & mêlé.

II. Si le fonds n'eſt pas également bon par-tout, ſoit de ſa nature, ou à cauſe de ſa ſituation & de ſon trop de pente, c'eſt alors que l'induſtrie du jardinier doit paroître à placer chaque plante dans l'endroit où elle peut mieux réuſſir. Par exemple, l'un ſera propre pour les choſes hâtives & pour les nouveautés du printems ; & l'autre pour ce qui a beſoin d'être plus tardif. Les terres ſéches, légeres & ſablonneuſes ſont bonnes pour ces premieres productions : on peut même en eſpérer dans celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le midi ou vers le levant, & ſont adoſſées à une montagne ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres graſſes, fortes & humides ont au contraire moins de diſpoſition pour ces nouveautés ; mais

auſſi elles donnent des légumes plus gros & mieux nourris, & demandent des arroſemens plus médiocres & moins fréquens : ainſi chaque fonds peut avoir ſon avantage.

Terrein ſec.

III. Si l'on ſe trouve dans un fonds aride ou dans une colline, pour avoir de tout dans ſon potager, le parti qu'il y aura à prendre, ſuppoſé qu'on ait la commodité de l'eau & du fumier pour amender, ſera 1°. de choiſir les endroits les moins ſecs pour y mettre les plantes qui veulent un peu d'humidité; ſavoir, artichaux, betteraves, ſcorſonere, ſalſifis, carottes, panais, cheruis, carde-poirée, choux-fleurs & choux pommés, épinars, pois ordinaires, féves, groſeilles, framboiſes, oignons, ciboules, poireaux, perſil, oſeille, patience, raves, bourrache, bugloſe, herbes fines, &c.

2°. A l'égard des lieux plus arides, on y mettra les chicorées, les laitues de toutes les ſaiſons, le cerfeuil, l'eſtragon, le baſilic, la pimprenelle, le baume, l'ail, les échalottes, les choux d'hiver, les couches de toutes ſortes de plants & de petites ſalades.

3°. On plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'on voudra avoir de raiſin.

4°. On eſpacera les légumes d'une diſtance médiocre, parce qu'ils n'y deviendront pas ſi gros que dans les terres plus graſſes; & on prendra ſoin, comme je l'ai déja dit ailleurs, de tenir les allées & les ſentiers plus haut que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui ſe répandroient inutilement dans les allées, que pour profiter davantage des arroſemens.

5°. Après cela, s'il ſe peut trouver quelque endroit tempéré approchant entre le ſec & l'humide, on le choiſira pour y élever les aſperges, le céleri, les cardons, les fraiſes, &c. parce que ces ſortes de plantes languiſſent de ſéchereſſe dans les lieux trop arides, & pourriſſent dans ceux qui ſont trop humides.

6°. Aux pieds des murailles du nord, on placera l'alleluia, les fraiſes tardives, les framboiſes, les bourdelais & le verjus. Dans la plate-bande de cette expoſition on fera les pépinieres de fraiſiers, on y ſemera des mâches, des raiponces & du cerfeuil tout l'été; ce que l'on doit obſerver en toute ſorte de terrein.

7°. Si l'on eſt curieux de nouveautés, le pied des murs du midi & du levant y ſeront très-favorables : on y aura, par exemple, des laitues pommées au commencement d'Avril, des fraiſes & des pois hâtifs au commencement de Mai, &c. On mettra aux pieds de ces mêmes murs la perce-pierre, qu'on ne peut guère avoir autrement en toute ſorte de potagers. Les labours voiſins ſeront pour le plant des choux pommés en pépiniere, & pour y ſemer des laitues d'hiver, c'eſt-à-dire des laitues à coquilles, pour y reſter pendant l'automne & l'hiver, & le printems enſuite on les replantera en place. Pendant l'hiver on n'oubliera pas de jetter ſur ces labours ſur-tout du côté du levant, le plus de neiges que l'on pourra, pour y faire comme un magaſin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'été, & contre la diſette des pluies dans ces terroirs arides.

Terres humides & graſſes.

IV. On obſervera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, ſi l'on a un fonds humide & gras, après qu'on l'aura ameubli & deſſéché autant qu'il aura été poſſible; car autrement il ne ſeroit propre qu'à produire de mauvaiſes herbes.

On choiſira donc les endroits qui ſeront les moins humides, ſoit par leur ſituation & leur nature, ſoit par le ſoin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choſes. On y mettra principalement les aſperges, les

artichaux, les chicorées ſauvages, les fraiſes, & le reſte de ce qui occupe ſa place les années entieres, excepté les groſeilles & les framboiſes.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de tems en été pour venir à ſa perfection; ſavoir, les ſalades, les pois, les féves, les raves, même les cardons & le céleri.

Et parce que dans ces lieux gras & humides les plantes y viennent groſſes & grandes, on les retiendra plus éloignées que dans les lieux ſecs; & l'on diſpoſera les planches & les labours de maniere qu'étant plus élevés que les allées & les ſentiers, il s'y puiſſe décharger des eaux ſuperflues, & s'égouter : ainſi, au lieu que les planches des aſperges & du céleri, doivent être creuſes dans les lieux ſecs, elles ne le ſeront point ici, non plus que pour les ſalades & les fraiſiers.

Un potager, conduit ſuivant toutes ces regles réuſſira à ſouhait, en y donnant à chaque plante ſa culture particuliere, comme nous l'allons dire dans le Chapitre ſuivant, après que nous aurons dit quelque choſe des graines qui ſont la baſe du potager.

VIII. Semaille, récolte & durée des Graines potageres.

1°. Il eſt important à un Jardinier de recueillir lui-même toutes les graines qu'il employe, afin qu'il ſoit sûr de l'âge & de la qualité de ce qu'il ſeme, & qu'il n'ait point la dépenſe de l'achat à faire.

Pour cet effet, il doit laiſſer monter un peu de toutes les plantes, des plus hâtives & des meilleures : & comme il n'eſt pas gracieux à la vûe que toutes ces plantes montées ſoient éparſes dans un jardin, dans les jardins bien conduits le Jardinier choiſit un des quarrés du jardin, où il ſeme & plante de tous les légumes dont il veut avoir de la graine; cela forme une pépiniere de graine qui eſt plus propre & plus facile à garnir d'épouvantails, pour empêcher les oiſeaux de venir manger les graines.

2°. Ce n'eſt point aux degrés de la lune, mais aux ſaiſons propres à chaque graine, qu'il faut s'attacher pour les ſemer.

Dans les premiers jours d'Avril, ou à la fin de Mars dans les endroits plus chauds, on doit ſemer les panais, les carottes, les betteraves, les ſalſifis d'Eſpagne, le poireau, l'oignon & la groſſe ciboule. Toutes ces graines doivent ſe ſemer à la volée, c'eſt-à-dire, ſans faire de rayons dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par-tout, faire les planches de quatre pieds de large, & ſemer chaque graine ſéparément. Après avoir ſemé, on doit herſer la terre avec des fourches, afin d'enterrer la graine; & pour bien faire, il eſt bon d'y répandre également par-deſſus trois lignes d'épaiſſeur de terreau de vieilles couches; enſuite battre bien les planches avec le dos de la béche, pour ſouder parfaitement la terre, la graine & le terreau; moyennant quoi les graines levent plus promptement, elles viennent bien mieux, & le ſoleil ne peut pas manger ſi vîte le terreau qu'on y met. On ne doit jamais ſemer ces graines avant le tems marqué ci-deſſus; car la terre qui eſt encore trop froide les pourriroit, & les gelées blanches en feroient périr beaucoup après être levées; en ſorte qu'au lieu d'avancer on ſe trouveroit ſouvent reculé, & obligé de ſemer une ſeconde fois & plus tard.

Les choux-fleurs ſe ſement dans le même tems ſur couche. On en ſeme auſſi dans le mois de Mai ſur terre, pour garder l'hiver.

Il faut ſemer ſur couche le céleri dans le mois d'Avril; en le ſemant plutôt, il

en monte beaucoup en graine, & il eſt dur. On peut en ſemer auſſi ſur terre au commencement de Mai, pour en avoir du tardif.

On doit commencer le 6 Mai à ſemer de la chicorée friſée, & continuer à en ſemer un peu tous les quinze jours juſques dans les premiers jours d'Août, afin d'en avoir dans toutes les ſaiſons. La ſauvage ne ſe ſeme qu'à la fin de Mai.

Les raves, la laitue & le pourpier ſe ſement tous les mois de l'année. Pour en avoir dans toutes les ſaiſons, il faut en ſemer tous les quinze jours, & les ſemer ſur couche quand il n'eſt plus tems de le faire ſur terre.

La petite ciboule d'Angleterre, l'eſtragon & la perce-pierre ne ſe ſement que rarement, parce que ces ſortes de plantes ſe multiplient par elles-mêmes; en les changeant de place tous les ans, d'une plante on en fait pluſieurs.

L'anis de Verdun, la roquette, la corne-de-cerf, le creſſon alenois & la pimprenelle ſont des petites fournitures de ſalades qui ſe ſement pendant tout l'été : l'hiver on les ſeme ſur couche, à la réſerve de la pimprenelle qui ne ſe ſeme jamais que ſur terre.

L'oſeille ſe ſeme tous les ans au mois de Mars.

Le perſil ſe ſeme en Avril par rang, pour qu'il ſoit plus aiſé à nettoyer & à ſerfouir. Le cerfeuil leve en tout tems, même ſous la neige : on en ſeme tous les mois de l'année.

Après qu'on a ſemé toutes les graines, il eſt bon de mettre deſſus, ainſi que je l'ai déja dit, un peu de terreau; cela les fume & les fait mieux lever.

3°. A meſure que les graines meuriſſent il faut les ramaſſer avant qu'elles ſe perdent, & mettre chaque eſpéce ſéparément dans un ſac ſur lequel on écrira le nom de la graine, & l'année où on la recueille, attendu qu'elles ne ſe gardent pas toutes également long-tems.

Les graines de melons & de concombres ſe gardent cinq ou ſix ans, & ſont meilleures gardées que nouvelles.

Les graines de laitues, de chicorée friſée & ſauvage, d'oſeille, de rave, de doucette, de pourpier, de choux pommés & de Milan, & de choux à large côte, ſe gardent quatre à cinq ans.

Les graines de radix & de navets ſe gardent quatre années.

Les graines de corne-de-cerf, de roquette, d'aſperges, de ſalſifis d'Eſpagne noirs & blancs, de betteraves, de carottes, de panais & de poirées, ſe gardent trois ans.

Les graines de cerfeuil & de creſſon alenois ſe gardent deux à trois ans.

Les graines de pimprenelle & d'arroche ſe gardent deux ans; & celles de groſſe ciboule, d'oignon & de perſil, ne ſe gardent que deux ans tout au plus. Voilà ce qu'il faut ſavoir pour n'être pas trompé aux graines que l'on ſeme.

CHAPITRE II.

De la culture particuliere des Plantes potageres, par ordre alphabétique.

ABSINTHE, a la tige rameuſe, les feuilles blanches & fort découpées, la fleur petite & de couleur d'or; & ſa graine, qu'on recueille vers le mois d'Août, eſt de figure bizarre, jaunâtre par le gros bout, & tirant un peu ſur le noir par l'autre bout. On ne plante de l'abſinthe qu'en bordure, dans quelque endroit dérobé du jardin, ſeulement pour n'en point manquer dans le beſoin,

parce que cette plante a beaucoup de vertus médicinales. Elle ſe multiplie de graine, de boutures & de marcottes : mais comme la graine en eſt très-légere, & par conſéquent fort difficile à vanner, on prend ordinairement la voie des boutures ou des marcottes pour la multiplier. On la plante au cordeau, de même que les autres bordures, à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant en terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au printems, & de les renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

Ache, eſt une eſpéce de perſil qui a la tige creuſe, tendre & veinée, plus grande & plus grenue que le perſil ordinaire; les feuilles larges, fort découpées, & tirant ſur le rouge; le feuillage ſemblable à celui du romarin, tout entaſſé de fleurs : elle jette au haut de ſes branches un bouquet garni de pluſieurs petits boutons avec ſa fleur, & elle fleurit en Juillet & Août.

L'ache ne ſe multiplie que de graine, elle eſt rouſſâtre, ovale & rayée, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort pleine & aromatique : elle eſt fort chargée de graines. Elle aime les lieux ombrageux & humides.

On la met au rang des herbes bonnes à manger; ſa racine ſe mange crue & cuite, & elle a pluſieurs vertus médicinales.

Ail, eſt produit par des caïeux qui ſe forment en terre autour du pied, & qui font tous enſemble une eſpéce d'oignon : on appelle ces caïeux des gouſſes d'ail. Pour le multiplier on remet ces caïeux en terre au mois de Mars ou d'Avril, à quatre pouces de profondeur, & à trois ou quatre de diſtance les unes des autres : on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſécher pour les garder enſuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne ſoit pas humide. La même terre ne peut pas porter de l'ail deux années de ſuite; & cette plante craint, dit de Sarres, de s'y ſuccéder à elle-même. L'ail eſt d'une odeur très-forte.

Alleluia, eſt une eſpece de treffle qu'on trouve dans les bois, & qu'on cultive pour ſes feuilles : plus on les arrache, plus il en revient. Il aime l'ombre & le nord; il fleurit jaune & ne graine point; mais on le multiplie en ſéparant au bout de trois ou quatre ans ſes touffes, & les replantant aux mois de Mars & d'Avril.

Anis, eſt une petite ſemence de couleur verdâtre : elle ſe ſeme par rayons en bordure : il monte en graine vers le mois d'Août; & les tiges en étant coupées, il repouſſe l'année d'après de nouvelles feuilles qui ſont auſſi bonnes que les premieres. Il faut le renouveller de deux en deux ans.

Arroche, voyez *Bonne-dame.*

Artichaux. Il y en a de trois ſortes. Les verds ou blancs, qui ſe mangent les premiers, ont les feuilles larges, réſiſtent mieux au froid, & ne ſont pas ſi ſujets à pourrir que les autres. Les violets & les rouges viennent après, & ils ſont plus délicats à manger & plus ſenſibles au froid. Les violets ont la pomme un peu en pyramide, & les rouges l'ont ronde & ramaſſée comme les blancs. Le rouge eſt petit, & n'eſt propre qu'à être mangé à la poivrade. Le violet eſt l'eſpece dont on fait ſécher le plus, pour mettre l'hiver dans les ragoûts.

On ne multiplie guère les artichaux que par les œilletons, qui ſont une eſpece de caïeux qui naiſſent autour du cœur du pied, dans l'endroit qui ſépare la racine d'avec l'œil où ſe forme la tige qui produit la pomme.

Il ſe trouve pourtant de la graine au fond des pommes d'artichaux : elle eſt oblongue, couverte d'une écorce griſâtre & marquetée quelquefois de taches noires. Quand on veut multiplier le plant par cette voie, on laiſſe fleurir, vieillir, s'ouvrir, & enfin ſécher les pommes vers la Saint-Jean; puis on en ſeme la graine en plein champ au mois de Mars, ſur couche ou ſur planche, couverte d'un bon pouce de terreau, & on la recouvre exactement avec le rateau. Lorſque les

artichaux commencent à lever, il faut les ſarcler & les arroſer avec ſoin, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés, ce qui arrive d'ordinaire ſur la fin de Mai.

Comme la voie de la graine eſt longue, on ne s'en ſert que quand les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds. Hors ce cas, on ſe ſert des œilletons que chaque pied jette au printems; on les ſépare tous, & on les tranſplante au commencement d'Avril, pour qu'ils reprennent avant les chaleurs.

La terre doit avoir été fouillée à trois pieds de profondeur. Plus la terre eſt défoncée, moins les artichaux ont beſoin d'eau l'été, & le fruit en eſt plus tendre, de meilleur goût & plus beau dans toute l'automne. On ne doit jamais planter les plus gros œilletons; comme ils ont ordinairement le fruit dans le cœur, cela les avorte.

Les uns mettent les œilletons dans des trous ronds & profonds d'un demi-pied, au fond deſquels ils ont mis du terreau. D'autres, quand leur terre eſt bonne, ne font que planter ces œilletons à champ uni avec un gros plantoir de bois. L'une & l'autre maniere réuſſiſſent, ſavoir la premiere dans des terres ſablonneuſes, & la ſeconde dans les fonds humides.

Ces trous deſtinés pour les œilletons doivent être dreſſés par rangs au cordeau, & eſpacés de trois pieds l'un de l'autre, ſoit ſur planches, ſoit à plein quarré, en ſorte que ces trous faſſent l'échiquier. Chaque planche n'en contient que deux rangs.

On plante les œilletons un ſeul dans un trou, ou deux au plus à ſix pouces l'un de l'autre, pour qu'ils en deviennent plus gros; & au milieu des trois pieds de diſtance qu'on laiſſe entre chaque rangée, on met un rang de cardes-poirées blondes, à trois pieds les unes des autres ou bien des laitues ou des raves, pour occuper tout le terrein. En plantant les artichaux, il faut les couper à ſept pouces de long, les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroſer auſſitôt, afin que la terre ſe lie aux racines; & leur donner pendant l'année deux ou trois petits labours, ſur-tout dans les terres ſéches, après une pluie, ou quand on juge qu'il en doit bientôt tomber: étant arroſés & ſarclés exactement, ceux qui auront été plantés au printems, donneront du fruit en automne.

Pour conſerver les pieds d'artichaux l'hiver, on doit vers la Touſſaint les couper à un pied de haut, & les butter de leur terre qu'on battra tout autour avec le pied ou avec le dos de la bêche, afin que la terre n'ayant pas de jour, la gelée n'y paſſe point: ce qui doit ſe faire avant les gelées blanches, parce qu'en faiſant peler la petite peau qui eſt ſur le coton des feuilles, ils pourriſſent dans la butte & ſe décollent par le pied. Lorſqu'il gele, & non plutôt, on couvre les buttes de fumier qu'on a exprès fait porter dans les rangs pour n'être pas ſurpris par la gelée. Dans les terres humides, on ne butte point ou preſque point les artichaux, de peur de pourriture; ſouvent on ne fait que les couvrir de grand fumier ſec, même après leur avoir laiſſé eſſuyer quelques petites gelées.

On les tient cachés juſqu'à la fin de Mars: alors on les découvre peu à peu, juſqu'à ce que les gelées ne ſoient plus à craindre, & que la lune rouſſe ſoit paſſée, pour qu'ils ſe fortifient à l'air; puis on les laboure bien & on les œilletonne.

Les œilletons commencent d'ordinaire à ſe former dès la fin de l'automne, ou pendant l'hiver quand il eſt doux; ils pouſſent leurs feuilles au printems, à la fin de Mars & au mois d'Avril: c'eſt alors qu'on œilletonne, pour décharger le pied & multiplier l'eſpece du plant.

Pour œilletonner, on fait aux pieds des artichaux un petit cerne; on voit ceux qui ſont les deux ou trois plus beaux œilletons, & on les laiſſe ſur le pied pour apporter

apporter du fruit de bonne heure: il eſt bon qu'ils ſoient un peu éloignés les uns des autres: on prend tout le reſte l'un après l'autre par l'extrêmité d'en bas, & portant le pouce du côté de la mere racine, on le preſſe contre l'œilleton, & on le ſert en l'emportant avec un peu de racine pour reprendre.

De tous les œilletons qu'on arrache on prend les plus forts pour planter, on met les moyens en pépiniere, & on jette les plus petits. On doit pourtant obſerver que les plus gros œilletons ſont ſujets à avorter, parce qu'ils ont ordinairement le fruit dans le cœur. Ceux qu'on met en pépiniere ſervent à remplacer ceux qui n'ont point repris: c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'avoir toujours une pépiniere pour cet uſage. Il faut avoir ſoin de lever les œilletons en petites mottes, & de les arroſer dès qu'ils ſont replantés. Les bons œilletons doivent avoir le talon blanc avec quelques petites racines: ceux qui ont le *talon* (c'eſt-à-dire, l'endroit où tiennent les racines) noir, ſont vieux, & ne font que de petites pommes au printems, au lieu que les autres ne les donnent, comme cela ſe doit, qu'en Août, en Septembre & en Octobre, & les donnent belles.

Les pieds d'artichaux étant châtrés, on recouvre auſſi-tôt leurs racines de bonne terre mêlée de fumier, puis on laboure tout le quarré le plus uniment qu'il eſt poſſible. Vers la mi-Mai il faut leur donner un ſecond labour, pour aider à la production du fruit, & creuſer une eſpéce de petit baſſin à chaque pied, pour recevoir l'eau des arroſemens. Avec ces ſoins, & en les arroſant une ou deux fois la ſemaine, à la fin de Mai les pommes commenceront à paroître: alors on doit les arroſer amplement trois fois la ſemaine, mettre une demi-cruchée d'eau à chaque pied, & continuer pendant tout l'été.

Ceux qui ſont plantés au printems, doivent donner du fruit à l'automne ſuivante, s'ils ſont bien arroſés; ils en donnent au plus tard au printems d'enſuite, s'ils réſiſtent à l'hiver.

Il faut renouveller les artichaux tous les trois ans au moins: c'eſt pourquoi dans les grands potagers on plante tous les ans un quarré d'artichaux, pour les rajeunir & avoir du fruit d'automne: on arrache ceux du plus vieux quarré, après qu'ils ont porté leur fruit; & en même-tems on en défonce la terre, ou bien on y fait des cardes d'artichaux.

Lorſqu'on n'a qu'un quarré d'artichaux, & qu'on veut pourtant en avoir pendant l'automne, on doit, quand le fruit en eſt gros à-peu-près comme un œuf, couper par le pied juſqu'à terre le tiers du quarré & arroſer; ils pouſſent promptement & donnent du fruit toute l'automne.

Les artichaux ne craignent que le froid & les mulots: comme ils n'en rongent l'hiver les racines que parce qu'ils ne trouvent rien de meilleur en terre; il faut planter un rang de cardes-poirées, autrement dit bettes-blondes, entre deux rangs d'artichaux: les mulots trouvant les racines des cardes plus tendres, laiſſeront là les artichaux: c'eſt haſarder un mauvais plant pour en conſerver un bon.

Ce qu'on nomme en Languedoc la *cardonnette* eſt une eſpéce d'artichaux qui croît le long des chemins; ſes feuilles ſont plus petites, plus découpées & plus piquantes que celles de l'artichaut cultivé. On ramaſſe les fleurs de la cardonnette, & on les fait ſécher à l'ombre pour s'en ſervir à faire cailler le lait au lieu de préſure. On fait auſſi de l'huile de graine de cardonnette.

Cardes d'artichaux. On lie les artichaux en automne, pour les faire blanchir. Pour cela on les enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut. Quand les côtes d'artichaux ſont ainſi blanchies, c'eſt ce qu'on appelle *cardes d'artichaux*: elles ont perdu leur amertume, & on s'en ſert en cuiſine comme de véritables cardons d'Eſpagne: il faut choiſir pour cela

les vieux pieds qu'on veut ruiner : on en lie ſouvent dès la mi-Septembre, pour en avoir de blanches au bout de quinze ou vingt jours. En les enveloppant, on doit prendre garde de les tenir bien droits, de peur qu'ils ne ſe renverſent ou ne crevent ſur un des côtés : il eſt même plus à propos de les butter d'un pied de terre, pour les aſſurer contre le vent.

Outre ces cardes, les artichaux ſont d'un grand uſage en cuiſine, tant en gras qu'en maigre, à la poivrade, &c. On en fait auſſi ſécher ou confire pour garder, comme je dirai au Chapitre de la Cuiſine.

ASPERGES, ne ſe multiplient que de graine : elle eſt noire, dure, un peu ovale, ronde d'un côté & fort plate de l'autre, de la groſſeur d'une tête d'épingle : elle ſe forme dans une coſſe ronde & rouge, groſſe comme un pois : il y a quatre ou ſix graines dans chaque coſſe, & ces coſſes viennent ſur la tête des pieds d'aſperges les plus beaux & les plus forts.

I. *Semaille.* On ſeme quelquefois ces coſſes toutes entieres ; mais le mieux eſt de les broyer & écraſer, pour en faire ſortir la graine qu'on ſeme ſeule.

On le fait à la fin de Mars, vers le commencement du printems, dans un quarré de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau : on y ſeme la graine à plein champ & fort claire, puis on la couvre de terre en la herſant avec le rateau.

Les aſperges ainſi ſemées, font des touffes de racines autour de l'œil, c'eſt-à-dire, au bout de l'endroit d'où doivent ſortir les montans, & ces racines s'étendent entre deux terres. Lorſque le plant eſt levé & un peu fort, on le ſarcle de tems en tems, & on l'arroſe dans les grandes chaleurs. On le laiſſe ainſi en terre pendant deux ans, pour que les touffes ſe fortifient ; & quand elles ſont aſſez fortes (elles le ſont quelquefois au bout d'un an) on les en tire pour les replanter à pareil tems, c'eſt-à-dire, à la fin de Mars, pendant tout le mois d'Avril.

II. *Plant.* La voie du plant eſt bien plus courte & plus sûre que celle de la graine, pour avoir tout-d'un-coup des planches d'aſperges. 1°. On les achete au cent de pieds : il faut choiſir de bon plant ; celui de deux ans eſt le meilleur, & celui de trois ans n'eſt pas ſi sûr.

2°. On dreſſe des planches larges de trois pieds, & on les fouille d'un pied de profondeur. Lorſqu'on fait deux planches, on doit laiſſer entre les deux un eſpace de trois pieds de terrein vuide, pour y mettre la terre qui ſort de la fouille ; on met cette terre en dos d'âne, & on s'en ſert pour rehauſſer peu-à-peu, d'année à autre, les pieds d'aſperges à meſure qu'ils ſe fortifient ; parce que le plant d'aſperges, loin de s'enfoncer, monte toujours ; de ſorte qu'outre la terre de la fouille jettée dans les ſentiers, on eſt ſouvent obligé d'en rapporter d'autre.

3°. Pour bien planter les aſperges, il faut au mois de Mars ou d'Avril faire un bon labour au fond de la tranchée des planches, & les fumer ſi la terre n'eſt pas aſſez bonne : cela fait, on prend les racines d'aſperges, qui ſont des manieres de touffes de filamens attachés à une petite tête, longs & menus, & d'un jaune brun ; on les place à la diſtance d'un pied l'un de l'autre, ſans leur rogner les racines, ou du moins que très-peu ; puis on les étend en échiquier ſoigneuſement avec la main, enſuite on les couvre de deux ou trois pouces de terreau, ou de la terre du jardin même, ſi elle eſt bonne & meuble, & on la lie bien avec les racines d'aſperges.

On ne plante les aſperges à un pied les unes des autres, que quand on a deſſein de les réchauffer lorſqu'elles ſeront aſſez fortes : mais ſi on veut qu'elles reſtent là à l'ordinaire ſans réchauffemens, il faut les mettre plus au large.

Ce n'eſt que dans les terres ordinaires, qu'on creuſe les planches pour y

planter les aſperges: mais dans les terres humides, on doit au contraire les tenir hautes, leur donner pareillement un labour, & y planter comme ci-deſſus: cette diſpoſition eſt pour corriger l'humidité du fond, & pour prévenir la pourriture du plant.

III. *Culture.* 1°. Les aſperges ainſi replantées, de quelque maniere qu'on l'ait fait, veulent être arroſées pendant les grandes chaleurs, bien ſarclées & bien béquillées.

2°. Si quelques-unes manquent à pouſſer, on en marquera les endroits avec de petits bâtons, pour regarnir au printems: on peut même, ſans attendre ce tems, les regarnir de quelque plant qu'on aura réſervé en pépiniere: mais quand on veut en arracher de la planche de pépiniere, on doit ſe ſervir d'une fourche de fer plutôt que de la béche, de peur de couper ou bleſſer ces tendres plantes.

3°. Il ne faut point manquer de donner un léger labour, ou du moins un bon ratiſſage à ces plantes ſur la fin de Février, ou au commencement de Mars, ſi le tems le permet; cela aide beaucoup les aſperges à ſortir de terre.

4°. On les recouvre tous les ans d'un peu de terre qu'on prend dans le ſentier, comme nous l'avons dit ci-deſſus, & tous les deux ans on met ſur les planches du fumier menu de l'épaiſſeur de quatre doigts.

IV. *Cueillette.* Il eſt bon de ne cueillir de ces aſperges qu'au bout de quatre ans, ſi on veut en avoir toujours de groſſes: en ne commençant qu'alors, on en aura toujours de belles pendant quinze ans, ſans qu'il ſoit beſoin de les renouveller: on peut pourtant commencer d'en couper à trois ans, ſi elles ſont déja aſſez groſſes; mais il ne faut jamais couper les petites, ni même les moyennes, parce que cela les empêche de profiter en pied: on doit les laiſſer monter, pour qu'elles ſe fortifient. En cueillant des aſperges, il faut prendre garde de ne pas offenſer celles qui peuvent pouſſer auprès: pour cet effet on ôte de la terre autour de celles qu'on veut couper le plus bas qu'on peut, & on enfonce le couteau tout droit.

A la Saint Martin on coupe tous les montans, parce qu'alors la graine en eſt mûre: on doit pourtant bien prendre garde d'en couper avant que la graine ſoit rouge, parce qu'on courroit riſque de les faire avorter: on prend la graine des plus beaux ſeulement, pour en ſemer.

V. *Soins.* Tous les ans, ſur la fin de Février ou au commencement de Mars, ſi le tems le permet, ou du moins avant que les aſperges commencent à pouſſer naturellement, il faut leur donner un petit labour profond de trois ou quatre pouces ſeulement: ce léger labour fait mourir les mauvaiſes herbes, il en rend la terre douce & meuble, il fait pénétrer les bonnes pluies d'Avril & les roſées de Mai, & il facilite la ſortie des aſperges. Après qu'elles ont ceſſé de pouſſer, on leur donne un autre labour, & un troiſiéme avant l'hiver.

Un bon plant d'aſperges ainſi gouverné, dure quinze ans: après ce tems, il eſt néceſſaire de les renouveller: pour cela il faut s'y prendre quatre ans avant que le plant ſoit épuiſé, afin de n'en pas manquer.

VI. *Moyens de réchauffer les aſperges & d'en avoir de primeur.* Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, réchauffent leurs aſperges. Pour cela on creuſe entiérement les ſentiers d'entre deux planches juſqu'à la profondeur de deux bons pieds; on remplit cet eſpace de grand fumier chaud, on en couvre même toute la planche auſſi à l'épaiſſeur de deux pieds, & cette chaleur étrangere hâte fortement les aſperges.

Lorſqu'elles paroiſſent, on met des cloches ſur chaque pied, & on couvre ces cloches ou de fumiers ou de paillaſſons: on entretient la chaleur en remuant

le réchauffement de fond en comble, ou en le renouvellant quand il n'a plus assez de force. Par ce moyen, en commençant dès le mois de Décembre, on voit naître dans le plus fort de l'hiver des asperges d'abord rougeâtres, mais qui deviennent à la fin vertes & longues, comme celles qui viennent un peu avant l'Ascension.

Je ne conseillerois pourtant pas de se servir de ces réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de planches d'asperges dont on veuille détruire quelques-unes en peu de tems : car les fumiers, dont la chaleur doit être violente pour pouvoir pénétrer une terre froide, altérent & gâtent tellement le pied des asperges, qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles périssent au bout de trois.

D'autres, pour avoir des asperges dans la primeur, en prennent du plant bien gros & bien nourri, le mettent dans des couches sourdes, le couvrent d'un demi-pied de terreau, & laissent ainsi pousser les asperges. Ce travail se fait au mois de Janvier, & on couvre si on veut les couches de chassis de grand fumier sec, ou de grande paille simplement. Voyez au Chapitre de la Cuisine la maniere de conserver des asperges pour l'hiver.

BASILIC, plante annuelle & odoriférante qu'on met dans les salades & dans les ragoûts, sur-tout de séches. Il y en a de plusieurs sortes, toutes assez délicates. Le *grand* basilic est haut d'environ un pied & demi, branchu, & garni de grandes feuilles approchant de celles du citronnier : elles sont quelquefois boissélées & gaudronnées; d'autres fois dentelées profondément, ce qui fait le basilic à feuilles de chêne. Ces grandes espéces sont ordinairement vertes, quelquefois teintes d'un pourpre noirâtre ou d'un violet : leurs épis sont longs dans certaines espéces, courts & ramassés dans d'autres; leur odeur varie; les unes sentent très-fort le clou de girofle; d'autres approchent du storax liquide, & quelques-unes ont une odeur mêlée & désagréable. Le *moyen* basilic a toutes ses parties plus petites que le précédent, les feuilles arrondies, velues ou glabres, vertes ou entiérement teintes de pourpre, à l'exception du basilic *tricolor*, qui les a mêlées de pourpre, de jaune & de verd. Le *petit* basilic est plus petit & plus branchu, & ses feuilles ressemblent à celles de la marjolaine; c'est cette espéce qu'on met sur les fenêtres & qui s'arrondit si bien. La *plus* petite espéce est encore plus basse & plus menue, & ses feuilles approchent de celles du serpolet. De toutes ces différentes sortes de basilic, on estime celui qui a les feuilles fort petites, & encore plus celui qui les a grandes, sur-tout quand elles tirent au violet : mais pour celui qui les a médiocres, il est réputé être le commun. La graine de basilic est d'un minime obscur, fort menue, un peu ovale & lice. On n'en seme guère que sur couche à plein champ : on commence dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année. Le basilic aime l'humide & une terre un peu légere ; il leve vîte & veut être arrosé dans les chaleurs, sarclé & serfoui avec soin. On recueille sa graine dans le mois d'Août; & d'ordinaire pour le faire grainer, on en replante au mois de Mai en pots ou en planche.

Au mois de Septembre on en coupe les pieds tout près de terre. Ses feuilles tendres se mettent en petite quantité dans les fournitures de salades; ou bien on les fait sécher au soleil, & on les pulvérise pour mettre dans les ragoûts. On en garde aussi en paquets pour les courts-bouillons de poissons.

BAUME, est une plante qui sert, quand elle est jeune, de fourniture de salade : elle a les feuilles oblongues, assez étroites, pointues & dentelées en leurs bords, d'un verd foncé, & un peu velues. Le baume étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé raz de terre tous les ans à la fin de l'automne, afin que le printems suivant il pousse beaucoup de jeunes

jets bien tendres : on en peut renouveller quelques pieds tous les trois ans, & le mettre toujours en bonne terre. Cette plante se multiplie aisément de traînasses & de boutures, ses branches prenant racines à l'endroit où elles sont couvertes de terre ; & par ce moyen, d'une grosse touffe on en fait facilement plusieurs qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : on en plante aussi quelques touffes sur couches pour les salades d'hiver, prenant soin de les couvrir de cloches ; elles y poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & périssent ensuite. Quant à la graine de baume, si on le laisse monter sans le couper, il la produit sur des tiges qu'il pousse à la hauteur de trois pieds, partagées en plusieurs autres rameaux qui portent des fleurs de couleur blanche, mêlées d'un peu de rouge ; & après la chûte de ces fleurs, paroît un petit calice contenant quatre semences menues & oblongues.

Bettes. Voyez *Poirée*.

Betteraves, plante annuelle qui a la racine & le feuillage fort rouges, & qui ne se multiplie que de graine Elles veulent une bonne terre bien meuble, bien amendée & profonde de deux pieds ; autrement elles deviennent dures, chétives, pleines de filets, & perdent beaucoup de leur couleur rouge qui fait qu'on les estime.

Pour en avoir, il faut en semer fort clair sur une planche bien labourée. Quand le plant sera levé & fort, on doit les ôter de terre, & choisir les brins les plus droits, pour les transplanter dans une autre planche qu'on aura bien fumée & labourée auparavant : on y plante ces brins avec le plantoir à un pied de distance l'un de l'autre, le long d'un cordeau qu'on pose sur la longueur de la planche, & aussi-tôt on les arrose, afin qu'ils prennent racines : il est bon de continuer les arrosemens & de sarcler dans le besoin.

Il est nécessaire de tirer les betteraves de terre vers la fin de l'automne, avant que la terre soit gelée.

Pour conserver les betteraves pendant l'hiver, après qu'elles sont arrachées, il faut les mettre dans une serre ou cave, en faire une planche de quatre pieds de large, les poser sur le côté, & sur chaque lit de betteraves mettre un lit de sable : on peut monter la planche jusqu'à quatre ou cinq pieds de haut, & faire la même chose pour toutes les racines qu'on souhaite garder, comme panais, carottes & salsifis. Si on n'a ni serre, ni cave, ni autres lieux enfermés pour mettre ainsi les racines, on fait dans le potager des trous en terre grands comme des muids, & plus si l'on veut : on place les racines dedans, mêlées d'un peu de terre sur chaque lit ; & après avoir rempli ainsi ces trous, on met par-dessus un bon lit de terre que l'on couvre de six pouces d'épaisseur de grand fumier, pour recevoir l'humidité des eaux, qui sans cela les feroient pourrir. Cette maniere est éprouvée.

Il y a certaines terres où les betteraves, au lieu d'être rouges, viennent blanchâtres, mais elles n'en sont pas plus mauvaises pour cela. Pour les faire devenir rouges, il n'y a qu'à les mettre cuire dans l'eau avec du foin.

La graine de betteraves est ronde, graveleuse & noirâtre ; elle ressemble à celle de poirée, excepté qu'elle est d'une couleur plus brune. Pour en avoir, on replante au mois de Mars quelques betteraves de l'année précédente qu'on a conservées dans la serre, & on les met dans un endroit du jardin, où l'on puisse soutenir & arrêter leurs montans, que les vents pourroient renverser à cause de leur hauteur & de leur charge. La graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre. On coupe les montans de la plante, puis on les met sécher, on les froisse & on vanne la graine.

Bonne-dame, ou *arroche*, est une herbe potagere qui dure peu ; elle ne

vient que de graine, qui eſt extrêmement plate & mince, ronde & rouſſâtre; on la ſeme des premieres au printems en rayons ſur planche, où elle ne reſte guère de tems, parce qu'elle leve fort vîte, & qu'elle monte en graine dès le mois de Juin. Sa feuille eſt fort agréable à manger en farce: on en met auſſi dans les potages; elle les rend jaunes & comme dorés: on s'en ſert preſque d'abord qu'elle eſt ſortie de terre, à cauſe qu'elle paſſe vîte. Pour en avoir dans la primeur, il faut en ſemer ſur un bout de couche: elle vient en toute ſorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres. Lorſqu'on veut en avoir de belle graine, il eſt bon d'en replanter quelques pieds dans un endroit à part.

Bonnets-de-Prêtres. Voyez *Citrouilles*.

Bourache & Buglose. Ces deux herbages demandent une même culture. Leur uſage eſt de garnir des ſalades de leurs fleurs violettes; leurs feuilles ne ſont bonnes que pendant qu'elles ſont tendres & nouvelles; c'eſt ce qui fait qu'on en ſeme pluſieurs fois pendant l'été. Ces deux plantes ſe multiplient de graine, dont l'une eſt ſi ſemblable à l'autre, qu'on ne les ſauroit diſtinguer: elles ſont noires, tant ſoit peu ovales, ayant pour l'ordinaire un petit bout blanc du côté de leur baſe, & elles ſont crenelées dans leur longueur. On laiſſe monter quelques-unes des plus belles de ces plantes pour avoir de leur graine; mais il faut les cueillir à propos, parce qu'elles ſont ſujettes à tomber auſſi-tôt qu'elles ſont mûres. On prévient cet inconvénient en coupant les tiges encore vertes, puis on les expoſe au ſoleil pour en ſécher les graines.

Toute la culture de ces plantes eſt de les ſarcler & de les ſerfouir de tems en tems légérement.

Calebasses. Voyez *Courges*.

Capre ordinaire, eſt le bouton d'un petit arbuſte qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murs bien expoſés: on les remplit de terre pour la nourriture du pied; & tous les ans au printems on en taille les branches, qui pouſſent enſuite des boutons qu'on cueille & qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en ſervir au beſoin. Les pieds de capres durent vingt-cinq à trente ans. Au ſurplus, voyez ce que j'ai dit du caprier dans le premier Tome, au Chapitre *des Arbriſſeaux Champêtres*.

Capre-Capucine, *naſturce* ou *creſſon d'Inde*, eſt une plante annuelle qui ſe ſeme au printems ſur couche ou ſur quelque bout de planche couvert de terreau. Lorſque le plant eſt aſſez fort, ce qui arrive environ vers le commencement de Mai, on le tranſplante en pleine terre le long de quelque muraille, où il y ait un treillage pour ſoutenir les montans de cette plante: il faut l'arroſer en été, & avoir ſoin d'en ramaſſer la graine qui tombe à terre d'abord qu'elle eſt mûre. On fait des paliſſades fort agréables de capucines, & on en met le long des murs pour l'y faire ramper, même dans des cours pavées. Il n'y a qu'à lever quelques pavés, à un empan, c'eſt-à-dire, à trois-quarts de pieds de diſtance l'un de l'autre; mettre de bonne terre à potager dans le trou du pavé; placer dans chaque trou, à quatre doigts l'un de l'autre, deux grains de capucine qui ſont aſſez gros; jetter un doigt de terre deſſus; & à meſure qu'ils montent, les arroſer & en paliſſer les montans. Les fleurs de la capucine entrent dans les ſalades; & on en prend les boutons avant qu'ils viennent à s'épanouir, pour les mettre confire au vinaigre, à-peu-près comme les cornichons. Il y a grande & petite capucine.

Cardes *d'Artichaux*. Voyez *Artichaux*.

Cardes-Poirées. Voyez *Poirées*.

Cardons *d'Eſpagne*, viennent de graine: elle eſt longuette, ovale, de

la groſſeur d'un grain de froment, olivâtre, marquée de traits noirs dans ſa longueur.

On la ſeme depuis la mi-Avril juſqu'à la mi-Mai, & non plutôt, de peur que les cardons ne paſſent trop vîte & ne montent en graine dès le mois d'Août. Aſſez ſouvent on en ſeme à deux fois, à la mi-Avril & en Mai : les premiers ſemés ſont trois ſemaines à lever, & les autres quinze jours.

On les ſeme, ou tout d'un coup en pleine terre bien meuble, ou ſur couches, pour les tranſplanter quand ils ont trois ou quatre pouces de hauteur; la terre neuve leur donne un bon goût.

Les planches pour les mettre, ſoit en les y ſemant à demeure, ſoit en les y tranſplantant, doivent être de bonne terre bien labourée, bien dreſſée & avoir quatre pieds de largeur chacune pour contenir deux rangées de cardons : le ſentier qui ſépare les planches, ſera toujours d'un pied. On peut planter deux rangées de laitues entre les deux rangées de cardons, pour ne pas perdre de terrein.

Quand on ſeme la graine de cardons en pleine terre, on la met dans de petites foſſes pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces; on fait deux rangs de ces petites foſſes en échiquier ſur chaque planche, & on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, afin d'être plus sûr d'en avoir quelques-unes qui levent : lorſqu'elles ſont levées, on n'y en laiſſe que deux ou trois, & on jette le reſte, quand on n'en a pas beſoin pour regarnir quelqu'endroit.

Pour remplacer celles qui pourroient manquer, on en peut ſemer une petite pépiniere en pleine terre, afin que les cardons étant accoutumés en terre, ils prennent tous quand on les replantera. On ne doit les ſemer qu'après la mi-Avril ou au premier Mai : en les ſemant plutôt, il en pourrit beaucoup, à cauſe de la froideur de la terre; & ceux qui prennent venant à monter, ne valent plus rien.

Lorſqu'on a à tranſplanter des cardons, on poſe le cordeau ſur la longueur de la planche; on y fait des trous d'un pied en quarré, tant en longueur qu'en profondeur, à trois pieds de diſtance les uns des autres; on remplit ces trous de terreau, on leve le plant de deſſus la couche, & on le plante dans chaque trou.

Il faut arroſer les cardons auſſi-tôt qu'ils ſont ſemés ou tranſplantés, les ſarcler, les arroſer avec ſoin, & leur donner deux ou trois labours pendant l'année.

Quand ils ont environ trois pieds de hauteur hors de terre, il eſt bon de les lier avec de la paille en les tenant bien droits, & de les butter enſuite d'un pied de terre, de peur que le vent ne les renverſe, ou qu'ils ne crevent.

Au mois d'Octobre, ſouvent même à la fin de Septembre, on commence à en faire blanchir. Pour cela, on prend un tems bien ſec; on leur lie d'abord toutes les feuilles avec de la paille à trois endroits; & quelques jours après on les enveloppe de paille ou de litiere ſéche bien entortillée, en ſorte que l'air n'y pénetre que par l'extrêmité d'en-haut qu'on laiſſera libre : en cet état ils blanchiront en quinze jours, parce qu'ils ſont à l'abri des gelées blanches qui pelent la petite peau des cotons.

On acheve de lier tout ce qu'il y a de cardons dans le jardin, à meſure que l'hiver approche. A la Saint Martin on doit les arracher & les planter en motte dans la terre le pied dans du ſable & tout proche les uns des autres, ſoit à la cave, ou au cellier, & les arroſer en les plantant. A meſure que quelques feuilles commencent à pourrir, il faut les ôter : on a par ce moyen des cardons d'Eſpagne pendant tout l'hiver.

Quelques-uns peuvent ſervir au printems ſuivant; ils donnent de la graine au mois de Juin ou de Juillet. Quelques pieds reſtés en place peuvent auſſi ſervir à cela trois ou quatre ans de ſuite.

Carrottes, racines des plus utiles. Il y en a de blanches, de jaunes, de

violettes & de rouges. Elles ne viennent que de graine, qui eſt couleur de feuille morte, petite, ovale, ayant les bords tout garnis en pointes longuettes fort menues, un côté de la graine un peu plus élevé que l'autre, & tous deux rayés en longueur.

On les ſeme au mois d'Avril ou de Mai, à plein champ ſur planches & un peu clair, en terre bien amendée & meuble.

Lorſqu'elles ſont levées à la hauteur d'un demi-pied ou environ, on les éclaircit ſi elles ſont trop drues, afin que les racines groſſiſſent. Il eſt néceſſaire de les ſarcler avec exactitude, ſur-tout dans les commencemens; ſinon elles s'étioleront.

Pour les faire profiter en terre, il faut vers le quinze Août en couper les montans à un demi-pied de terre, ou bien au mois de Septembre rouler un tonneau ou un cylindre bien lourd deſſus les montans: ces deux méthodes ſont également bonnes, & il n'y a point de meilleur ſecret pour les faire groſſir. On les leve de terre & on les tranſplante fort près l'une de l'autre dans une ſerre ou dans un cellier, pour les conſerver l'hiver.

Si on veut en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente qu'on avoit préſervées de la gelée. La graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre.

Céleri, eſt une plante des plus conſidérables pour les ſalades: il n'eſt bon qu'à la fin de l'automne & pendant l'hiver; car il n'eſt tendre & de bon goût, qu'après avoir eu quelques gelées.

Il ſe multiplie de graine qui eſt fort menue, ovale, un peu boſſue, jaunâtre, & rayée dans ſa longueur.

On la ſeme ſur couche dans le mois d'Avril, ou ſur une planche couverte d'un bon pouce de terreau à la fin de Mai: il eſt même à propos d'en ſemer ainſi à deux fois, pour en avoir plus long-tems; car le vieux ſemé monte en graine & durcit. Il faut le ſemer à plein champ & toujours à claire voie, parce que la graine étant petite tombe toujours plus dru qu'on ne veut. Il eſt près d'un mois à lever en pleine terre; il paroît un peu plus vîte ſur couche.

On a ſoin de l'éclaircir de bonne heure & de le rogner un peu, pour le faire fortifier avant que de le replanter; autrement il s'étiole trop, & demeure foible & peu garni de feuilles.

Quand il eſt parvenu à la hauteur de quatre ou cinq doigts, ce qui arrive au commencement de Juin pour celui qu'on a ſemé ſur couche au commencement d'Avril, on le leve de deſſus la couche, & on le replante en pleine terre ſur une planche de quatre pieds de large qui a été bien labourée & amendée. On doit mettre autant qu'on peut le céleri dans des quarrés défoncés; car la terre neuve lui donne un goût plus exquis.

Avant de placer le céleri en planches, le plus ſûr eſt de le replanter en pépiniere, en mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre. Il ſuffit pour cela de faire des trous avec le doigt. Lorſque le tout eſt ainſi planté, il eſt néceſſaire d'arroſer fortement, ſans quoi cette plante jaunit & ne produit rien qui vaille. Après qu'il s'eſt fortifié en cet endroit, on l'arrache pour le replanter dans la place où il doit demeurer, juſqu'à ce qu'il ſoit propre à manger. Il y a pourtant bien des gens qui ſe diſpenſent de cette ſeconde tranſplantation, & qui levant le céleri hors de l'endroit où il a été ſemé, le plantent tout-d'un-coup à demeure.

La terre où on le tranſplante doit toujours être une terre forte, meuble & bien amendée. Il faut la labourer par planches chacune de quatre pieds de large;

mettre

mettre le céleri à quatre rangs ſur chaque planche, & planter chaque pied à dix pouces de diſtance l'un de l'autre ſur chaque rang. On laiſſe une planche vuide entre deux pleines, pour en prendre la terre lorſqu'il faudra butter le céleri. En attendant qu'il ſoit en état, pour ne point perdre de terrein, on plante ſur la planche vuide & entre les rangs de céleri, de petits légumes comme laitues, pourpier, chicorée, raves & autres plantes qui puiſſent être dehors quand le céleri ſera aſſez fort pour être butté. On ne doit point épargner l'eau au céleri pendant l'été; c'eſt ce qui le rend blanc, tendre & fort. La maniere de creuſer les plantes pour butter le céleri, n'eſt bonne que dans les terres ſéches & légeres; mais pour les terres humides, on doit le replanter ſur une planche non creuſée, l'eſpacer tout de même que l'autre, & arroſer toujours amplement. Pour blanchir le céleri, quand il eſt aſſez fort, on le lie de trois liens de paille par un tems ſec; enſuite on le butte entiérement: on ſe ſert pour cela de la terre qui eſt de chaque côté du céleri, ou de celle de la planche d'entre-deux qu'on a laiſſée vuide exprès. On butte auſſi le céleri avec du grand fumier ſec, mais il ne ſent rien; il eſt bien meilleur butté de terre. Dans les endroits où on le butte avec du fumier, on n'a qu'à le planter ſur toutes les planches; il eſt inutile d'en laiſſer de vuide.

Le céleri étant butté & garni juſqu'au haut de ſes feuilles, on en coupe l'extrêmité, afin qu'il n'y monte plus de ſéve, & il blanchit ainſi en moins d'un mois: mais étant blanchi, il pourrit ſur pied, ſi on ne le mange; il n'en faut donc butter qu'à meſure qu'on en conſommera.

Aux approches de l'hiver, pour le garantir de la gelée, il faut bien le couvrir de fumier ſec, après l'avoir lié de deux ou trois liens, ou bien l'arracher en motte, pour le porter dans une bonne ſerre. Il y en a qui ſe contentent de le replanter ainſi en pleine terre dans une autre planche, en preſſant les pieds auſſi près l'un de l'autre qu'il eſt poſſible, & le couvrent de grande paille ou de fumier ſec de l'épaiſſeur d'un bon pied; cela peut ſuffire à la vérité dans de certaines terres, pour le garantir des gelées qui le gâteroient s'il en étoit atteint. Mais cette maniere de lui faire paſſer l'hiver en pleine terre, ne réuſſit bien que dans celles qui ſont ſeches & ſablonneuſes; & elle ne vaut rien pour les fonds d'un tempérament humide, où le céleri eſt fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe; ainſi dans de ſemblables terres, il vaut mieux le couvrir de fumier quinze jours ſeulement avant le froid, & après ce tems le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une ſerre, pour qu'il y acquiere ſa derniere perfection, qui eſt la blancheur: il s'y conſerve long-tems, pourvu qu'il n'y entre aucun jour.

Le céleri tardif, qui demeure petit, a l'avantage de ſe conſerver fort bien en pleine terre, même ſans être fort couvert; ainſi il faut avoir ſoin d'en élever de tel. Pour cela on en ſeme une ſeconde fois en pleine terre, à la fin de Mai ou au commencement de Juin, même plus que la premiere fois: on y donne les mêmes ſoins qu'au premier, & il ſert pour les mois de Février & de Mars.

La graine de céleri ſe recueille ſur quelques vieux pieds, qu'on replante à l'écart après l'hiver: ils montent aux mois de Juin & de Juillet, & la graine en eſt mûre ſur la fin de Juillet ou au mois d'Août: on en fait auſſi de petites dragées d'un goût fort agréable.

Cerfeuil eſt une fourniture de ſalade qui vient ſi aiſément, qu'il n'importe en quel endroit on la mette. Elle ſe ſeme tous les mois, pour en avoir toute l'année; & on la ſeme, ſoit ſur planche en rayons éloignés de quatre pouces l'un de l'autre, ſoit en bordure. Pour en avoir de bonne heure, on en ſeme ſur couche dès le mois de Janvier. Quand le cerfeuil eſt aſſez grand, on lui coupe les

feuilles pour lui en faire pouſſer de nouvelles, dont on ſe ſert toujours pour mettre dans les ſalades. Il monte fort aiſément en graine ; & pour en avoir de bonne heure, il faut en ſemer dès la fin de l'automne, qu'on ne coupera point, & l'on pourra s'aſſurer d'en avoir de bien mûr vers la mi-Juin. On coupe les montans dès qu'ils commencent à jaunir, & on les bat comme les autres plantes, pour en faire ſortir la graine, qui eſt noire, fort menue, aſſez longuette & rayée dans ſa couleur.

Cerfeuil muſqué, autrement dit *cerfeuil d'Eſpagne*, a la graine à peu près de même que le cerfeuil commun, excepté qu'elle eſt plus groſſe, & ſa feuille reſſemble à celle de la ciguë : c'eſt une fourniture de ſalade fort agréable pour ſon parfum, tant que ſes feuilles ſont tendres & jaunes.

Il reſte pluſieurs années en place, ſans ſe gâter à la gelée ; & il devient un aſſez gros & grand pied.

Il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par-là qu'on le multiplie. Quand il repouſſe au printems, on doit le couvrir de terreau, & enſuite de fumier chaud pour l'étouffer. Il faut le ſemer auſſi-tôt qu'on en a recueilli la graine, qui eſt quelquefois une année ſans lever.

CHAMPIGNONS. On en a dans toutes les ſaiſons de l'année ſur des couches faites exprès. Ces couches ſe font dans tous les mois, quoiqu'elles n'agiſſent qu'au bout d'environ trois mois, lorſque la chaleur du fumier étant paſſée, il ſe *chancit*, c'eſt-à-dire qu'il commence à blanchir & à donner de ces petits filamens, qui ſont des commencemens de champignons.

Pour les couches à champignons, il ne faut que du fumier de cheval ou de mulet, qui ſoit de paille de froment & jamais de ſeigle : & comme on commence à faire de ces couches en Novembre, pour avoir des premiers champignons en Janvier, on doit faire ſa proviſion de fumier depuis le mois d'Avril juſqu'au mois d'Août, & le mettre par chaînes en l'amaſſant, pour qu'il ſeche.

Il eſt bon de placer les couches à champignons dans une terre neuve & ſablonneuſe. On y creuſe une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & d'environ un demi-pied de profondeur : on y met le fumier à la hauteur de deux à trois pieds ; car il baiſſe toujours d'un bon pied, après que la grande chaleur de la couche eſt paſſée : en la dreſſant, on a ſoin de bien mêler le crotin avec la paille : on fait le deſſus de la couche en dos d'âne, & on le couvre de deux ou trois pouces d'épaiſſeur de bonne terre ; en ſorte que les couches à champignons ne different des couches communes, qu'en ce qu'elles ſont partie en terre, qu'elles ont le deſſus fait en dos d'âne, & qu'elles ſont moins chargées de terre, les champignons ne pourroient pas lever & pourriroient en terre, ſi on en mettoit davantage.

Par-deſſus la terre, on leur met encore une autre couverture de grand fumier ſec, de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur, tant l'été que l'hiver : elle ſert pour garantir les champignons de la gelée qui les ruine, & du grand chaud qui les grille. Il ne faut ſeulement pas que la chaleur les pénetre ; & quand on voit que le fumier devient trop ſec, il eſt bon de le mouiller de tems à autre, c'eſt-à-dire de trois ſemaines en trois ſemaines, en cas qu'il ne pleuve pas ; il y en a même qui l'arroſent légérement deux ou trois fois la ſemaine, le tout par-deſſus la couverture de fumier.

Après les trois ou quatre mois qu'une couche met à chancir & à former les champignons, elle en donne pendant trois ou quatre mois de ſuite.

Pour expliquer plus à fond cette matiere uſuelle, je dirai qu'il y a trois manieres de faire les couches à champignons.

La premiere ſe nomme couche ſourde. Pour la faire, après avoir tracé un em-

placement de deux pieds & demi de large ſur telle longueur qu'on veut donner à la couche, on fouille d'un demi-pied cet eſpace, on en met la terre ſur les côtés, & on le remplit de bon fumier de cheval ou de mulet, pour faire cette couche qu'on élevera de deux pieds hors de terre en dos de bahut. Après l'avoir battue par les côtés & par le deſſus, on y jette deux doigts d'épaiſſeur de la terre de cette fouille; puis on la bat bien avec le dos d'une bêche, pour qu'elle ne tombe pas; & on laiſſe cette couche juſqu'à ce qu'elle ſoit couverte d'herbes: alors on coupe ces herbes; & ſi on les arrachoit, on détruiroit le levain du champignon. On la plombe enſuite avec le pied, pour ſouder la terre avec le fumier. Si elle eſt ſeche, on lui donne un peu d'eau, & on la couvre de trois doigts d'épaiſſeur de grand fumier vieux, ſur lequel on jette de tems en tems de l'eau, quand on croit que la couche eſt ſeche. Lorſque les couches de cette eſpece commencent à donner du champignon, elles en fourniſſent pendant une année entiere.

Il ſe forme ordinairement ſur ces couches une craſſe qui mange tout le grain du champignon: ainſi quand on les découvrira pour en cueillir, il faut les bien nettoyer avec la main avant de les recouvrir, & prendre garde d'en arracher le grain. Ces ſortes de couches ſe font dans les deux équinoxes de Mars & de Septembre.

La ſeconde eſpece de couches à champignons ſe nomme *meule*. Avant de faire cette couche, on met le fumier qu'on y deſtine par chaînes à l'endroit où on la veut faire, & on le laiſſe un mois pour le faire blanchir, ayant ſoin pendant ce tems de le changer de place & de le bien remuer deux ou trois fois: s'il eſt trop ſec, on le mouille un peu. Lorſqu'il eſt ainſi préparé & qu'il blanchit, on fait la couche ſur terre de deux bons pieds de haut en dos de bahut, & on la laiſſe repoſer huit jours pour paſſer ſa chaleur. Au bout de ce tems, on prend dans une autre couche à champignons, ou dans quelque vieux fumier, du levain de champignons le plus frais & le plus fait, & on le plante ſur cette couche par petites pincées, auſſi près l'une de l'autre que ſi on plantoit de la laitue: on doit prendre garde que ce ne ſoit pas du moiſi, mais du véritable levain qui ſente bien le champignon. On met enſuite ſur la couche deux doigts de terre ou de terreau de vieille couche, qu'on couvre de grand fumier vieux, de trois pouces d'épaiſſeur pendant l'été; & l'hiver on en répand la quantité néceſſaire pour empêcher la gelée. Ces ſortes de couches donnent des champignons un mois après qu'elles ſont faites, & produiſent pendant ſix mois. Pour qu'elles ſoient bonnes, il faut les faire dans le printems & dans l'automne. Lorſqu'on les découvre pour en cueillir le fruit, on doit avoir ſoin de les bien nettoyer avec la main, pour en ôter la craſſe avant de les recouvrir.

Enfin, pour faire la troiſiéme ſorte de couches à champignons, on prend du crotin de fumier de cheval ou de mulet, & on en met ſix bons pouces d'épaiſſeur dans l'eſpace de trois ou quatre pieds de large ſur telle longueur qu'on veut. Lorſque la couche eſt ainſi faite, & qu'on a pris garde qu'elle ſoit également garnie par-tout, on la laiſſe huit jours paſſer ſa chaleur; enſuite on met deſſus du levain de champignons bien frais, & on le couvre de deux doigts de terreau de vieilles couches accommodé bien également, & appuyé avec le dos d'une bêche. Il faut avoir attention que le ſoleil ne puiſſe pas donner deſſus, car il brûleroit le champignon. Au bout de trois ſemaines ces couches commencent à donner du fruit, & en donnent pendant ſix mois. Elles ſe font au printems pour tout l'été, & en automne pour tout l'hiver. On en fait de cette façon dans des vaſes ou caiſſes qui ſe ſervent ſur la table du Maître, pour lui donner le plaiſir de cueillir lui-même des champignons.

On prétend que pour ſuppléer à la ſemence de champignons, on peut répan-

dre dans la couche des brins de balais de bouleau ou de ſaule, en mettant alternativement un lit de fumier & un lit de ces brins; & que comme ils ſont déja à moitié pourris par l'uſage qu'on en a fait, ou qu'en tout cas la chaleur de la couche les chancit bien vîte, ils donnent peu de tems après des ſemences de champignons, que le combat de la chaleur & de l'humidité forme ſucceſſivement. On dit encore qu'il eſt bon de mettre un peu de terre par-deſſus les branches, pour les faire moiſir promptement. Si cela eſt ainſi, il faut croire que la ſemence des champignons a pû s'attacher à ces brins de bouleau ou de ſaule, avant qu'ils fuſſent dans la couche, & qu'y étant, elle ſe développe & végete; car il eſt pour certain qu'il n'y a aucune plante qui n'ait ſa graine. Le champignon a la ſienne comme les autres; mais elle eſt trop petite pour être vue ſans microſcope; & elle eſt ſi legere, que le moindre vent l'emporte par-tout.

Chenille, *Scorpioides*, ou herbe au ſcorpion, eſt une plante annuelle à fleurs, légumineuſe, dont le fruit repréſente une chenille verte ou la queue d'un ſcorpion: on la ſeme en Mars; elle fleurit en Juin & Juillet; on en met le fruit dans des ſalades, pour en impoſer à ceux qui ne ſont pas prévenus. Etant mis en emplâtre ſur les piquures de ſcorpion, c'eſt un reméde infaillible.

Cheruis, eſt une petite racine qui ſe mange particuliérement en Carême: on le multiplie, on le ſeme & on le cultive comme la betterave, ſi ce n'eſt qu'on le ſeme & qu'on le plante plus dru, parce qu'il ne vient pas ſi gros à beaucoup près: il a la graine ovale, longuette, aſſez menue & étroite, rayée dans ſa longueur, d'une couleur de feuille morte ou d'un blanc griſâtre, & plate par une de ſes extrêmités. Le chéruis vient auſſi de plant; & on eſtime, ſur-tout pour le plant, le chéruis de Troyes en Champagne.

Chicons. Voyez *Laitue*.

Chicorée, plante annuelle, qui ne ſe multiplie que de graine.

Il y a la chicorée ordinaire ou franche, & la chicorée ſauvage, dont je parlerai à l'article ſuivant: il y a même pluſieurs ſortes de chicorée ordinaire; la grande blanche, qui eſt la plus tendre & la plus délicate; la verte, qui eſt la plus ruſtique & qui réſiſte mieux au froid; & la petite, tant celle qui eſt friſée, que celle qui ne l'eſt pas; elles ſe cultivent toutes de la même façon, & viennent aſſez bien en toutes ſortes de terres: on en ſeme ſur couche & en pleine terre.

Pour en avoir des premieres, il faut en ſemer fort clair ſur couche en Avril & Mai: lorſqu'elles ont ſix feuilles & qu'elles ſont groſſes d'un doigt, on les leve de deſſus la couche, on leur rogne le pivot, & on les replante avec un plantoir de bois ſur une planche de quatre pieds de large qu'on a bien labourée & terrotée, & ſur laquelle on fait au cordeau cinq rayons, où on les plante à un bon demi-pied de diſtance l'une de l'autre: enſuite on les arroſe légérement; mais dans la ſuite la chicorée demande de grands & de fréquens arroſemens.

Quand le cœur commence à blanchir, on doit par un beau tems lier chaque plante de trois liens de paille de ſeigle trempée dans de l'eau: le lien d'en bas doit être ſerré; celui du milieu entretenir la touffe, qui ſe créveroit ſi elle étoit trop ſerrée ou trop lâche, & celui d'en haut doit ſeulement ſerrer la plante, en ſorte que l'eau n'y puiſſe pas entrer, ce qui la feroit pourrir.

On ne lie d'abord que les plus fortes, afin de donner le tems aux plus foibles de ſe fortifier: mais comme ces premieres chicorées ſont très-ſujettes à monter en graine, & à ſe paſſer auſſi-tôt qu'elles ſont liées, il faut les hâter de blanchir, & pour cela les couvrir de fumier ſec; ou bien mettre par-deſſus chaque plante un pot de terre étroit de fond, comme un creuſet d'Orfévre, & les couvrir de fumier bien chaud: cela les fait blanchir en fort peu de tems.

Au mois de Mai, lorſque la terre commence à s'échauffer, on peut en ſemer

en pleine terre, pour la replantèr enſuite & la cultiver comme je viens de le dire, excepté qu'il n'eſt pas beſoin de les couvrir de fumier ſec pour les faire blanchir, parce que la chaleur de la ſaiſon ſuffit pour cela, à moins qu'on ne fût preſſé d'en avoir de blanches.

On peut même, des premieres ſemées en Mai, en faire blanchir en place ſans les tranſplanter, pourvu qu'on les éclairciſſe & qu'on les arroſe bien ; mais on en ſeme peu dans la primeur, parce qu'elles montent en graine trop aiſément.

La grande ſaiſon pour ſemer de la chicorée, eſt en Juin & Juillet, pour en avoir en Septembre ; & en Août, pour l'automne & l'hiver : on la ſeme ſur couche ou en pleine terre, ſur laquelle on a jetté un pouce d'épaiſſeur de terreau : on en fait ordinairement de grandes planches de cinq à ſix pieds de large. Quand le plant leve trop dru, on l'éclaircit ou on le coupe pour qu'il ſe fortifie, & lorſqu'il couvre toute la terre, & qu'il eſt fort, comme je l'ai dit ci-deſſus, on le tranſplante, ayant toujours grand ſoin de l'arroſer & de le ſarcler.

Les chicorées qu'on replante ſur la fin de Septembre, doivent avoir moins de diſtance entr'elles que celles que l'on replante en été, parce qu'elles ne s'étendent pas tant quand elles ſont près l'une de l'autre, & qu'il eſt plus facile de les couvrir pour les garantir du froid qu'elles craignent extrêmement : c'eſt pourquoi, dès qu'il approche, il faut les couvrir de grand fumier ſec, ſoit qu'elles aient été liées ou non ; elles blanchiſſent également : & même quand les chicorées ne ſont pas bien groſſes, on néglige de les lier.

Voici encore deux autres manieres de les faire blanchir pour l'hiver. Lorſque les gelées ſurviennent, on les lie à l'ordinaire ; & au bout de huit ou dix jours on les arrache & on les enterre dans la couche qui a ſervi à élever les ſemences, faiſant un petit rayon en travers de la couche de la hauteur de la plante ; & commençant par un bout, on couche dedans les plantes côte à côte, ſe touchant l'une l'autre ſans les preſſer, puis on les couvre du petit terreau de la même couche, en faiſant un autre rayon pour une ſeconde rangée, dans lequel on couche des plantes comme au premier, & ainſi de ſuite quand on en a : à la fin on couvre le tout d'environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier tout ſortant de l'écurie, & en peu de tems elles blanchiſſent ; ſi on veut les couvrir de quelques paillaſſons en forme de toît, pour les préſerver de grandes pluies, elles durent fort long-tems ſans ſe pourrir.

Quand on en veut prendre pour ſon uſage, on commence par les dernieres qu'on a enterrées, & prenant tout en main ſans diſtinction, on les tire de rang ; & ſur le lieu même on les épluche du pourri, ou de ce qui eſt noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille.

La maniere de les conſerver encore plus long-tems, eſt de les enterrer comme ci-deſſus, dans du ſablon, dans la ſerre ou à la cave, en les couvrant de quatre doigts de ſablon.

La bonne chicorée pour l'hiver, ſi c'eſt en terre ſablonneuſe, doit avoir été ſemée depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre dans le climat de Paris, & ſi c'eſt en terre forte, elle doit y avoir été ſemée un peu plutôt, & être replantée ſans rien couper à la racine qui aura fait un peu de motte : la chicorée qui a grandi plutôt, ne ſe conſerve pas ſi bien.

On a de la chicorée dans toutes les ſaiſons, en en ſemant un peu tous les quinze jours depuis le mois de Mai juſqu'aux premiers jours d'Août. Pour en conſerver l'hiver, non-ſeulement on la plante dans une ſerre ou cave à quatre bons doigts avant dans le ſable ; mais auſſi on peut en mettre une partie, ſans la planter, dans un lieu où il ne gele point ; il ſuffit de dreſſer bien proprement les pieds de chicorée les uns contre les autres. Quand on n'a point de ſerre, il faut, après

avoir arraché la chicorée, la planter en pépiniere l'une contre l'autre dans une planche de jardin, quatre pouces avant en terre; & auparavant qu'il gele, on la couvre avec du grand fumier ſec: lorſqu'il fait beau, on la découvre pour lui donner de l'air, de crainte qu'elle ne pourriſſe. On aura de cette ſorte de la chicorée pendant tout l'hiver.

Pour avoir de la graine de chicorée, il eſt bon d'en replanter au printems quelques-uns des pieds qu'on a ſauvés de l'hiver. D'autres, dès le mois de Février, ſement ſur une couche une pincée de graine de chicorée, qu'ils replantent à quelqu'endroit perdu du jardin, où le ſoleil néanmoins donne beaucoup, & ces chicorées bien arroſées montent vîte en graine, & la donnent très-bonne.

La graine de chicorée eſt longuette, d'un gris blanchâtre, plate par un de ſes bouts, & un peu ronde par l'autre: on a de la peine à la tirer des nœuds qui la renferment, à moins qu'on ne la batte à grands coups de fléau, ou qu'on ne la laiſſe long-tems ſécher ſur pied.

Chicorée-Sauvage, ſe mange en ſalade, ſur-tout quand elle eſt jeune & tendre: bien des gens n'attendent pas pour cela qu'elle ſoit blanche, ils la mangent toute verte, quelqu'amere qu'elle ſoit. La racine de cette plante eſt auſſi des plus eſtimées: elle ſe multiplie de graine. On la ſeme aſſez dru dès le mois de Mars ſur planche dans une terre bien préparée & amendée; on ne la tranſplante point; on ne doit pourtant pas en ſemer avant la fin du mois de Mai: lorſqu'on la ſeme plutôt, elle n'eſt pas ſi bonne à couvrir pour la faire blanchir l'hiver, parce que l'œil de la plante montant trop haut, on ne peut la couper qu'une fois lorſqu'elle eſt blanche; au lieu qu'en la ſemant ſur la fin de Mai ſeulement; l'œil ſe trouvant enfermé en terre, on peut la couper juſqu'à trois & quatre fois, à meſure qu'elle repouſſe ſans couper l'œil: il faut l'arroſer ſouvent & la couper le plus près qu'on peut, tout près de terre, pour la faire fortifier en pied, & afin qu'elle ſoit bonne à blanchir pour l'hiver ſuivant.

On en a tout l'hiver, & on la fait blanchir en deux manieres. Premiérement, on en coupe toutes les feuilles à raze terre, puis on la couvre de ſix bons pouces de grand fumier; elle repouſſe ſous ce fumier & devient blanche comme de la neige: à meſure qu'on en coupe, on la recouvre de fumier long. Il y en a qui mettent des traverſes d'échalas pour ſoutenir ce fumier.

L'autre maniere eſt d'arracher ce qu'on veut de cette chicorée avant l'hiver: on la porte dans une ſerre, ou bien on la met dans de la terre ou du ſable, & là elle fait le même effet que ſur la planche.

Pour en avoir de la graine, on laiſſe quelques pieds en place, parce que la gelée ne la gâte point quand elle eſt verte; & à la fin de Mai elle monte en graine qui eſt noirâtre, & au reſte ſemblable à la chicorée ordinaire.

Choux. Il y en a de pluſieurs eſpeces; ſavoir, choux *blancs*, autrement dits choux *pommés* ou *cabus*, bons pour la fin de l'été & pour l'automne: choux *friſés* & choux *pancaliers*, autrement dits choux de *Milan*; ces deux eſpeces ſont une petite pomme, & ſe mangent en hiver: choux *rouges*, tirant ſur le violet: choux à *larges côtes*, dont les uns ſont *blonds*, délicats, & ſe mangent vers les vendanges: & les autres ſont verds, & ne ſont bons que quand la gelée a donné deſſus: choux-*fleurs*, &c. Je paſſe les autres eſpeces, parce que voici celles qui ſont le plus d'uſage: c'eſt la même culture pour les autres.

Choux pommés. La graine de choux pommés ſe ſeme ſur terre au mois d'Août dans les terres plus chaudes que froides, & plutôt dans les terres froides. Quand les choux ſont levés à la hauteur d'un demi-pied, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Septembre, on les tranſplante en pépiniere. Dans la ſuite on leve les choux de la pépiniere, pour les planter dans une bonne terre à potager bien

fumée & labourée pendant le printems ; on les y met à deux pieds l'un de l'autre au cordeau, & on les arroſe légérement : il faut les labourer dans le mois de Juin & les ſarcler. Pour les aider à pommer, on peut lier les feuilles enſemble lorſqu'elles commencent à s'unir & à tourner. Les Curieux leur mettent une pincée de ſalpêtre avec un peu de laque ſous la racine.

Choux de Milan. On les ſeme ſur couche au mois de Mai & dans tous les mois de l'année juſqu'en Octobre, pour en avoir de bons juſques ſous la neige. Quand ils ſont levés à trois ou quatre pouces de hauteur, on les replante en pépiniere en pleine terre, & dans le mois de Juillet on les replante encore. On en met deux rangées ſur une planche bien labourée à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre en droite ligne : auſſi-tôt on les arroſe légérement, & on les ſarcle dans le beſoin.

Si on veut conſerver des choux pommés & de Milan pour l'hiver, après les avoir arrachés, il faut les pendre la racine en-haut dans un lieu ſec ; ou bien les mettre ſur des planches de bois bien ſec dans un endroit où il ne gele point. On peut encore en planter dans les ſerres, le pied dans le ſable, ſans les arroſer : ils ſe gardent ainſi tout l'hiver ; & au printems on les replante, ſi l'on ſouhaite, dans le jardin, pour en avoir de la graine. Il en eſt de même de la chicorée friſée. On confit les choux cabus en les mettant coupés par tranches dans du vinaigre & du ſel lit par lit, avec des cloux de girofle, dans un pot bien bouché, dont le fond & le deſſus ſont auſſi garnis de ſel.

Choux blonds. On les ſeme ſur terre vers la fin de Mai ou au commencement de Juin ; quand les feuilles ſont un peu larges, on doit les replanter en pépiniere : on les plante au cordeau à un pied & demi de diſtance l'un de l'autre dans une terre bien labourée, & on a ſoin de les arroſer auſſi-tôt & de les ſarcler.

Toutes ſortes de choux veulent être plantés le pied en terre juſqu'au collet, les pivots coupés, le pied toujours bien butté de terre, & arroſés amplement pendant les chaleurs, d'autant que c'eſt le ſeul moyen de faire périr les inſectes qui les rongent ; c'eſt auſſi pourquoi il en faut ſemer tous les mois, tant que le beau tems dure.

Après qu'on a coupé les têtes des choux, ſi on n'en arrache pas les tiges, elles repouſſent après l'hiver de petits rejettons qu'on appelle des *broques* ou *broccolis*, qu'on ſert ordinairement en Carême à la purée & en entremets, ſur-tout en ſalades, même ſur les meilleures tables. C'eſt une imitation du chou brocoli ſi eſtimé en Italie.

Les choux ne donnent leur graine que l'année d'après qu'ils ſont plantés ; c'eſt pourquoi, pour en recueillir, il ne faut pas manquer d'en mettre des plus beaux dans la ſerre, pour les garantir des rigueurs de l'hiver : & après que les froidures ſont paſſées, on les en ſort pour les replanter en quelqu'endroit perdu, cependant expoſé au ſoleil ; & pour lors ils montent dans les mois de Mai ou de Juin, & forment ainſi leur graine juſqu'en Juillet & Août qu'on a ſoin de la recueillir. Toutes branches de choux qui ſont montées en graine, doivent être attachées à des échalas fichés à leurs pieds, de crainte que les vents ne les briſent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de choux ſéche ſur pied pour la ſerrer ; il ſuffit qu'elle y mûriſſe, puis on l'expoſe ailleurs pour la faire ſécher. Cette graine eſt ronde, petite & couleur rouge brun.

Choux fleurs. Ce ſont ceux qu'on eſtime le plus, & qui ſont les plus nobles & les plus délicats : on n'emploie les autres qu'en potages, & ceux-ci ne ſervent qu'en entremets. Ils ne grainent point en France, ou du moins la graine n'y vaut rien, le pays n'étant pas aſſez chaud ; elle ne produit pas de ſi groſſes pommes,

& elle eſt ſujette à dégénérer en choux, en raves ou en navets. On tire la bonne graine de l'Iſle de Chypre par la voie de Marſeille. Pour être bonne, il faut qu'elle ſoit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ni deſſéchée; qu'elle ſoit brune & non d'un rouge clair, car cela marqueroit qu'elle ne ſeroit pas aſſez mûre. Il faut la renouveller tous les ans, n'y ayant ordinairement que celle de l'année qui ſoit bonne; c'eſt pourquoi on doit s'aſſurer avant de l'acheter, ſi le Marchand la donne nouvelle, vraie Chypre & non mêlangée.

Il faut les ſemer ſur couche dès les premiers jours d'Avril; quand ils ont quatre pouces de haut, les arracher & les replanter en pépiniere ſur d'autres couches ou dans de bonne terre, en leur coupant le pivot & leur mettant un peu de terreau avec la terre, & les arroſer. Lorſqu'ils ont pouſſé de ſept ou huit pouces de haut, on doit les lever & les planter dans des quarrés à diſtance de deux pieds l'un de l'autre de tous ſens, & les bien arroſer, labourer & ſarcler, ſurtout quand ils commencent à pommer.

On ſeme encore les choux-fleurs dans le mois de Mai ſur terre avec un peu de terreau par-deſſus la graine; ce ſont même quelquefois les meilleurs pour garder pendant l'hiver.

Pour les conſerver dans l'hiver, il faut dans les mois d'Octobre & de Novembre les choiſir beaux & bien gros; & après les avoir arrachés, leur ôter preſque toutes les feuilles, & les replanter dans du ſable dans une ſerre où il ne gele point, ſans les arroſer en les plantant; ils profitent encore & ſe conſervent à merveille. On met ceux qui ſont trop faits & trop forts pour être replantés, dans les endroits où ils ſoient ſéchement; ils ſe garderont tout l'hiver ſans être enterrés.

Les Italiens ſement les choux-fleurs dans des caiſſes ou dans des baquets durant la pleine lune d'Août: quand ils ſont levés & forts, ils mettent les baquets à la cave pendant l'hiver; ils replantent leurs choux-fleurs au printems en bonne terre, & ils en ont de bonnes pommes avant les grandes chaleurs. Ils arrachent même les choux-fleurs hors de terre avant que les pommes ſoient tout-à-fait formées, & ils les enterrent dans la cave ſur le côté: là ils achevent de ſe pommer, & ſe gardent fort long-tems; au lieu qu'en pleine terre la chaleur les fait monter trop vîte.

Chou-navet, eſt une autre eſpéce de chou qui ſe diſtingue par ſa racine; c'eſt un gros navet chargé de quelques fibres chevelues, d'où part une tige qui porte des feuilles & des fleurs comme le chou ordinaire. En Bohême, où ces choux ſont communs, les pauvres gens mangent cette racine coupée par tranches.

Chou-rave, ou *chou de Siam*, s'appelle ainſi à cauſe que ſa tige eſt terminée par un nœud gros comme une rave qu'on mange, & d'où ſortent les queues des feuilles qui ſont grandes & amples comme les nôtres : les fleurs en ſont jaunes & petites.

CIBOULE, eſt une plante bulbeuſe qu'on multiplie de graine qui eſt groſſe comme la poudre à canon, un peu plate d'un côté, & à demi-ronde de l'autre, & cependant un peu longue ou ovale & blanche en dedans; c'eſt proprement une eſpéce d'oignons avortés, qui au lieu de faire une groſſe tête en terre, & un ſeul montant comme les oignons, ne font qu'une très-petite tête de pluſieurs montans: & c'eſt dans ce défaut que conſiſte leur perfection; car on eſtime davantage les ciboules qui font plus de montans; & on les choiſit pour en avoir de la graine.

On la ſeme en plein champ ſur planche en terre bien labourée & bien amendée. Quand les ciboules ſont levées, on les éclaircit, on les ſarcle, & on les arroſe

arrose dans les grandes chaleurs : lorsqu'elles sont assez fortes pour être transplantées, on les arrache pour les mettre dans d'autres planches sur des lignes tirées au cordeau à six pouces de distance l'une de l'autre : & cette distance est aussi observée à l'égard des ciboules lorsqu'on les plante. On en seme tous les mois de l'année, à moins qu'il ne fasse grand froid.

Citrouille, ou *courge de Turquie*, fruit de terre qui vient sur des branches qui s'étendent fort loin ; c'est pourquoi on n'en peut pas élever, qu'on n'ait un grand terrein pour les y mettre en pleine terre : elles viennent à toutes expositions, mais elles mûrissent plutôt dans les bonnes.

On fait tremper la graine vingt-quatre heures dans du lait, & on la seme sur couche vers la mi-Mars, ou plus tard, si on veut.

A la fin d'Avril on les transplante dans des trous faits exprès d'environ deux pieds en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, à la distance de douze pieds l'un de l'autre, afin que leurs traînasses aient un espace suffisant. Dans les terres froides, il faut remplir ces trous, moitié de grand fumier de cheval tout chaud, & l'autre moitié de terreau ; & dans les terres chaudes, le terreau seul suffit. Quand les trous sont ainsi préparés, & que les feuilles du plant sont larges comme la main sur la couche, on doit les enlever en motte, en mettre un pied dans chaque trou, & aussi-tôt les arroser.

On les couvre pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, parce que le soleil les fait faner & souvent périr : on continue de les arroser dans les sécheresses, & de les sarcler dans le besoin.

Vers le commencement de Juin, lorsque le plant des citrouilles est allongé de cinq ou six pieds, on les charge dans le milieu de leur longueur, de cinq ou six pelletées de terre ; 1°. de peur que le vent ne les rompe en les balotant ; 2°. afin que prenant racines par-tout où elles ont de la terre, le fruit qui viendra au-delà en soit mieux nourri.

On ne taille point les citrouilles comme on fait les melons & les concombres ; on leur ôte seulement les petits bras, & on laisse courir la maîtresse traînasse sans l'arrêter, parce que c'est elle qui produit le beau fruit ; on la conduit proprement sur terre, en laissant des sentiers pour bien sarcler & arroser.

Il y a des citrouilles de deux couleurs, de vertes & de blanchâtres tirant sur le jaune : elles ne sont bonnes toutes deux à cueillir, que quand elles sont *aoûtées*, c'est-à-dire, qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle ; car en général on appelle fruits *aoûtés*, ceux qui cessant de croître, prennent la consistance qui leur convient, ce qui marque leur parfaite maturité.

Les citrouilles ne se gâteroient pourtant point sur terre, quand on les y laisseroit davantage ; au contraire, elles mûriroient & grossiroient de plus en plus. Mais lorsque les premieres fraîcheurs commencent, il faut les cueillir le matin par un tems sec, les exposer au soleil en un monceau, pour qu'elles séchent, puis les mettre sur des ais, sans qu'elles se touchent, dans une serre, ou du moins dans quelqu'endroit tempéré pour les conserver l'hiver : on en garde jusques vers la mi-Carême : la gelée les fait pourrir, quand elle les atteint.

Il y a une petite espéce de citrouilles qui nouent leurs fruits proche du pied sans traîner, & qui en portent quantité : on doit les châtrer & n'y laisser que les plus grosses.

La citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remédes, &c. elle est humectante & pectorale.

La graine en est plate, ovale & assez large, de couleur blanchâtre, rebordée proprement tout autour : c'est une des quatre semences froides : on en fait aussi

une huile qui eſt blanche, douce & bonne pour adoucir la peau : on ne recueille cette graine qu'à meſure qu'on dépece les fruits pour les manger ; il faut la bien eſſuyer, la laiſſer ſécher à l'air, & l'enfermer, de crainte des ſouris.

Les *potirons, bonnets-de prêtres, trompettes d'Allemagne, courges, calebaſſes* & *coloquintes*, ſe multiplient & ſe cultivent de même, d'autant que ce ſont tous des eſpéces de citrouilles. Toute la différence qu'il y a dans la culture des bonnets-de-prêtres, des trompettes d'Allemagne, & courges & coloquintes, c'eſt que ces fruits-ci veulent qu'on leur donne des appuis pour monter ; au lieu que la citrouille & le potiron ſe plaiſent à ramper ſur terre ; du moins il leur faut encore plus de champ qu'aux autres, & les arroſer trois fois par ſemaine.

Pour que toutes ces plantes reprennent plutôt lorſqu'on les met dans les trous, on doit les couvrir de quelque choſe pendant cinq ou ſix jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie, de crainte que le ſoleil ne les altere & ne les faſſe mourrir.

La citrouille eſt cylindrique & oblongue, verte ou blafarde, & a la chair blanche & tout-à-fait ſans goût. Le potiron eſt plus eſtimé & de meilleur goût ; il eſt rond & rougeâtre en dedans comme en dehors. Il y en a de gros & de petits : il y en a auſſi de blancs.

Les pommes-d'amour, les pommes de merveille, & les melongenes ou mayennes, ſont auſſi des eſpéces de citrouilles.

CIVES *d'Angleterre*, autrement dites *appétits*, ſervent principalement en fournitures de ſalades : elles aiment mieux les terres ſablonneuſes que les fortes : elles ſe multiplient par les petits rejettons qu'elles font en touffe ; on les en ſépare, pour les replanter en planche ou en bordure, à neuf ou dix pouces les unes des autres : elles durent trois ou quatre ans en place, ſans avoir beſoin que d'être ſarclées & arroſées pendant le grand chaud.

CONCOMBRES & CORNICHON. Voyez *Melon*.

CORIANDRE, plante annuelle & aromatique, qui, quoiqu'elle ait une mauvaiſe odeur & ſente la punaiſe, ſe cultive pourtant dans les jardins en terroir gras & en belle expoſition : on la ſeme en Mars ſur couche. Son mérite eſt d'être bonne pour l'eſtomac, d'arrêter le flux de ſang, de chaſſer les vents : on en enferme la graine dans des dragées.

CORNE-DE-CERF, eſt une fourniture de ſalades, dont la graine eſt des plus menues, longuette & d'un minime fort obſcur. On la ſeme en Mars, moins dru qu'on peut, à cauſe de ſa petiteſſe : elle ſe forme dans une eſpéce de queue de rat ; on la recueille au mois d'Août. Cette plante produit de nouvelles feuilles à la place de celles qu'on coupe, comme l'oſeille, le perſil & autres.

COURGE, plante encore plus rampante que la citrouille, qui a les feuilles comme le lierre, mais grandes & blanchâtres ; la fleur blanche & groſſe, preſque de la figure d'une étoile, mais qui tourne peu à fruit. Le fruit en eſt bon à manger : & il y en a de longues, de plates & de rondes qu'on appelle *calebaſſes*, parce qu'on en vuide & qu'on en fait ſécher l'écorce pour faire des calebaſſes. La courge eſt une des quatre ſemences froides. Il y a des gens qui prétendent que les graines qui ſont le plus près du col, produiſent les courges longues ; celles du milieu, les rondes ; & celles des côtés, les plates & les courtes ; & que pour en avoir de très-groſſes, il faut en planter la graine ſens deſſus deſſous. On fait ſécher au ſoleil ou à la fumée ſur des ais celles dont on veut ſe ſervir en maniere de bouteilles. On fait prendre aux courges telle figure que l'on veut, ſoit de tête humaine ou autre. Pour réuſſir à ce petit jeu, il n'y a qu'à enfermer une jeune courge dans une bouteille ou dans un moule de plâtre qui ait au-dedans la figure que l'on veut donner au fruit ; la courge en groſſiſſant

remplira le moule & en prendra la figure. On peut faire la même chose sur les pommes & pêches; mais il est bon qu'il y ait quelques trous au moule, pour que le fruit ne soit pas étouffé.

Il y a aussi des courges d'Inde de plusieurs sortes & de sauvages. Au surplus, voyez *Citrouille*.

Cresson *alenois*, est une fourniture de salades qui dure fort peu : c'est pourquoi on en seme tous les mois, comme du cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre. On le seme fort dru. Sa graine est ovale, longuette, menue & d'un jaune orangé. On commence à la recueillir à la fin de Juin ; & dès qu'il en paroît, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre & vaner.

Echalotte, en Latin *ascalonia*, parce qu'on la dit originaire d'*Ascalon* en Palestine, est une espéce d'oignon approchant de l'ail, qui se multiplie de caïeux, & se cultive comme l'ail ; de même que la rocambole, que l'on appelle autrement ail d'Espagne. Ces deux plantes sont d'un grand usage dans les sausses. C'est la graine qu'on mange dans les rocamboles, & la gousse dans les échalottes. La graine de rocambole a cela de particulier, qu'elle n'est pas moins bonne pour les usages auxquels on l'emploie, que la gousse prise au pied en terre : elle est de la grosseur d'un pois, & sert également pour la multiplication.

Epinars, veulent une bonne terre ou beaucoup d'amendemens. Ils ne se multiplient que de graine : elle est grisâtre, assez grosse, cornue ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus & piquans ; & le reste opposé à ses deux cornes est comme une bourse. On la seme en plein champ ou par rayons dans des planches bien dressées ; & on en seme à trois différentes fois, depuis le commencement d'Août jusqu'au quinze Septembre, pour en avoir en différens tems, même dès les premieres gelées. Toute leur culture est d'être bien sarclés & binés ; & si l'automne est seche, on les arrose quelquefois. Les épinars des premiers semés sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations. Quand on les coupe, ils ne repoussent plus, comme l'oseille : ils montent en graine sur la fin de Mai, & on la recueille vers la mi-Juin.

Estragon, est une petite herbe qui releve beaucoup une salade. Il se multiplie de graine, de pieds enracinés & de boutures : il repousse plusieurs fois après avoir été coupé, & résiste à la gelée. L'été il a besoin d'être arrosé pendant la grande sécheresse : le véritable tems de le planter est en Mars & Avril : il faut l'espacer de huit à neuf pouces.

Fenouil, sert en fournitures de salades & à plusieurs autres usages. Il ne vient que de graine, & ne se replante guère. Cette graine est assez menue, longuette en ovale, bossue & rayée d'un gris verdâtre. On la recueille au mois d'Août : elle se seme en planche ou en bordure, & vient assez bien dans toutes sortes de terres : elle résiste au froid, & repousse après qu'on l'a coupée. Les jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs. Outre le fenouil ordinaire, qui a les semences d'un goût âcre, il y a encore le fenouil de Florence qui les a d'un goût doux ; il a aussi les tiges plus hautes, les feuilles plus amples & en plus grand nombre. En Italie, on en mange les jeunes gousses blanchies.

Féves. Outre les petites féves, dont je parlerai au mot *Haricots*, il y a trois sortes de grosses féves. 1°. Celles que l'on nomme grosses féves, & à Paris féves de marais, sont larges, plates & de couleur blonde. 2°. D'autres beaucoup plus petites & semblables aux premieres, mais plus rondes. 3°. D'autres encore plus petites, & toute différentes des précédentes, parce qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeâtre : ce sont celles-ci que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour employer à plusieurs besoins.

Je ne parlerai que des plus groſſes, la culture des autres étant la même.

On choiſit les mieux conditionnées & les plus ſaines, c'eſt-à-dire, celles qui ne ſont point percées de vers, ſur-tout à l'endroit du germe, & celles qui ne ſont point rompues du fléau; puis on les met tremper un jour ou deux dans du jus de fumier; elles renfleront extrêmement, & s'avanceront plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours en terre, ſi elles y étoient ſemées toutes ſeches.

Pour les ſemer, il faut que la terre ſoit bonne & forte, qu'elle ait été préparée avant l'hiver par un bon labour; & auſſi-tôt que les gelées ſont paſſées, on diviſe la terre par planches, & on ſeme les féves au plantoir ſur des allignemens tirés au cordeau ou à la main dans des rayons profonds de deux bons doigts: on les place environ à un demi-pied l'une de l'autre. On peut auſſi les ſemer à plein champ: & il y a des gens qui en ſement dès l'Avent; mais j'aimerois mieux ne les ſemer qu'en rayons & à la fin de l'hiver pour plus de ſûreté. Leur culture ne conſiſte qu'à les ſarcler & à leur donner un léger labour, prenant garde ſur-tout de les endommager. Quand elles ſont grandes, & que les pucerons les attaquent par le bout de leur tige, dont ils rongent la partie la plus tendre, on doit rogner toute cette extrêmité; & de cette maniere, outre qu'on emporte les inſectes, ce pincement ſert encore à empêcher les tiges de monter trop haut, & arrête le fruit, qui ſans cela couleroit & auroit peine à nouer.

Il eſt bon de deſtiner quelques planches particulieres pour en manger en verd, ſans cueillir des gouſſes dans toutes les planches; & quand on a entiérement dépouillé quelques plantes, on en coupe les montans près de terre, afin qu'ils jettent de nouveaux jettons qui porteront leur fruit dans l'arriere-ſaiſon.

Pour celles qu'on veut garder, on les laiſſe bien ſécher ſur pied juſqu'à ce que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires: alors on les arrache pendant la grande chaleur du jour, on les bat au fléau à petits coups, & on les vanne à ſa commodité. Les féves ſéchées ne ſont plus d'un ſi bon goût: cependant on les garde ainſi, ſoit pour ſemer, ſoit pour vendre ou manger dans l'arriere-ſaiſon, où elles ſont plus rares & plus cheres.

Fraisier, arbuſte qui donne le fruit le plus hâtif & le plus délicieux du printems.

On compte ſix ſortes de fraiſes, outre celles des bois, & elles viennent toutes preſqu'en même tems.

1°. La fraiſe rouge eſt de deux ſortes; l'une ronde, l'autre longue; la derniere eſt plus ſeche & ne mûrit pas ſi aiſément que la ronde, qui a plus de ſuc & un goût plus relevé. 2°. La fraiſe blanche, qui eſt le mâle, vient ordinairement plus groſſe que la rouge; elle n'a pas le goût ſi relevé, mais elle dégénere moins en capron. 3°. Le fraiſier à fleur double charge beaucoup, mais ſon fruit n'eſt pas ſi gros que celui du fraiſier ordinaire. 4°. Le fraiſier qui ne fait point ou peu de traînée, & qui pullule beaucoup du pied, eſt rare & exquis; & il donne de beau & bon fruit. 5°. Le capron, eſpéce de fraiſier qui donne un fruit fade, mais plus gros que les autres, mûrit en même tems, & il a la feuille extraordinairement large, velue & d'un verd noirâtre: on en trouve auſſi beaucoup dans les bois. Les bons fraiſiers dégénerent ſouvent en caprons. 6°. La fraiſe d'Angleterre, qui eſt la plus groſſe & la meilleure de toutes, dégénere moins en caprons que les autres: le plant en eſt aſſez rare.

Tous les fraiſiers ſe multiplient de plant enraciné. Le meilleur & le plus naturel eſt celui qu'on tire des bois ou des vieilles vignes en friche: les fruits qu'il produit ſont plus odorans; & étant cultivé dans une bonne terre de jardins, plus légere que peſante, il donne plus de fruit, le donne en même tems plus gros, de meilleur goût, & dégénere moins en caprons que le plant pris dans les

jardins. On l'enleve en motte des bois; ou bien on ſeme ſur couche l'eau dans laquelle on a lavé ces fraiſes avant de les manger.

Pour les groſſes fraiſes blanches, rouges & caprons, on les plante par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à un pied l'une de l'autre. Le meilleur plant eſt de prendre des traînaſſes qui ſe forment en façon de filets en ſortant du corps du fraiſier, & qui rampant ſur terre, y prennent aiſément racines à de certains nœuds éloignés d'un pied. Lorſque ces nœuds ont pris de bonnes racines, & que les traînaſſes ſont aſſez fortes, ce qui arrive au bout de deux ou trois mois, on les tranſplante ordinairement en Mars & en Août. Il faut en placer trois ou quatre dans chaque trou qu'on fera avec le plantoir, pour qu'ils forment une touffe, & en mettre quatre rangs ſur chaque planche.

On en met auſſi en bordure en terre bien préparée : & pour en avoir dès premieres, on les plante ſur des ados contre un mur expoſé au midi, eſpacées de neuf à dix pouces; ou pour le mieux, dans des pots de terre, qu'on cloche & qu'on met l'hiver dans des couches ſourdes; ou bien on en éleve ſous des chaſſis, & là on les couvre & réchauffe tant qu'on veut.

Le tems le plus propre pour les planter, eſt le mois d'Octobre ou celui de Novembre; & pour peu que le plant ſoit fort, il rapporte dès la même année : au lieu que lorſqu'on ne plante les fraiſiers qu'au printems, ils ne rapportent point de fruit la même année.

Le plant de fraiſiers ne veut point être humecté trop, ni trop peu, parce que c'eſt une plante ſéche, mais qui attire beaucoup d'humidité de la terre par l'abondance de ſon chevelu & de ſes traînaſſes. Si on le met en terre de ſable, il faut que les planches ou bordures qu'on lui deſtine ſoient un peu plus enfoncées que les ſentiers, afin que les eaux des pluies ou des arroſemens y ſoient retenues : au lieu que ſi c'eſt en terres fortes ou humides, on doit au contraire faire en ſorte que ces planches ou bordures ſoient plus hautes que les ſentiers, de crainte que la trop grande humidité n'en pourriſſe les racines.

Il faut avoir ſoin de les labourer, les ſarcler & les arroſer, lorſqu'on juge que les fraiſiers en ont beſoin. On ne laiſſe à chaque pied que quatre montans des plus forts, & on coupe les autres : on ne laiſſe non plus ſur chaque montant que trois ou quatre fleurs, qui ſont les premieres venues, & les plus près du pied; & on pince toutes les autres qui viennent preſqu'à la fin de la queue de celles qui ont déja fleuri, ou qui ſont encore en fleurs : car rarement on voit nouer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs : il n'y a que les premieres qui faſſent de belles fraiſes.

On doit arracher les traînaſſes, pour que les vieux pieds aient plus de vigueur : & à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il en vienne de nouvelles.

Il faut auſſi rehauſſer le plant tous les ans en automne; parce que s'élevant toujours, il périt ou dégénere en caprons, ſi on le néglige.

Pour avoir grand nombre de fraiſes, & qui ſoient belles, on doit renouveller le plant tous les deux ou trois ans, & ne pas oublier de couper les vieilles fanes qui auront apporté du fruit : il y en a même qui renouvellent leurs fraiſiers tous les ans. Il faut en arracher les traînaſſes, comme je viens de le dire, tous les ans, & ne conſerver que celles qui ſont néceſſaires au plant; elles ſe multiplient trop, & empêchent les vieux pieds de profiter. On doit renouveller le plant & arracher auſſi-tôt les traînaſſes, plutôt en automne qu'au printems, pour avoir toujours des fraiſes en abondance.

Il y a encore les *coucons* qu'il faut ôter au commencement d'Avril : ce ſont de certains jets un peu velus & plus verdâtres que les autres.

En levant le plant de fraiſiers, il eſt néceſſaire de bien prendre garde à choiſir celui qui a pouſſé au printems, & non celui de la ſeconde pouſſe ; il ſeroit trop tendre & trop foible pour réſiſter à l'hiver.

Il eſt bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les améliorer : ils ſe plaiſent mieux dans une terre ſablonneuſe que dans une terre forte.

Si on veut avoir des fraiſes dans l'automne, on n'a qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'ils pouſſeront, & les empêcher de fructifier ; ils repouſſeront d'autres fleurs qui porteront leur fruit dans l'arriere-ſaiſon.

FRAMBOISIER, arbriſſeau épineux, dont le fruit vient un peu après la fraiſe ; & il y en a auſſi de deux ſortes, framboiſes blanches & framboiſes rouges : celles-ci ont plus de goût, & le bois du plant qui les produit eſt plus rougeâtre. Elles ſont toutes deux un fruit odorant, délicat, agréable & ſain ; on en fait auſſi d'excellentes confitures, des liqueurs fraîches, & du vin dans certains pays.

Les framboiſiers ne ſe multiplient que des rejettons qui ſortent du pied tous les ans au printems, & qui ſont bons à replanter au printems ſuivant. On éclate une ſouche en pluſieurs brins enracinés, qu'on plante au mois de Mars, en planches ou en bordures, à deux pieds l'un de l'autre, en rayon ouvert qui ait la hauteur d'un fer de bêche. On les met preſque toujours en haie, & ils aiment une terre plus ſeche qu'humide.

Tout le ſoin qu'ils demandent, outre les labours ordinaires, eſt de leur tailler le bois mort, & d'ôter les jets qu'ils pouſſeront dans les ſentiers & entre deux rangs. S'ils pouſſent avec trop de vigueur, & qu'il y ait de la confuſion, on les ſoulage en coupant les nouveaux jets, & laiſſant les vieux comme les plus propres à rapporter du fruit. Les boutures qui en ſortent tous les étés en grand nombre, ſervent à multiplier & renouveller les vieux pieds qui meurent dès que leur fruit eſt cueilli. Il commence à donner dès les premiers jours de Juillet.

Le framboiſier eſt ſujet aux punaiſes qui le rendent déſagréable. Pour empêcher qu'elles ne s'y attachent, & faire en même tems profiter le plant, il faut le tailler au printems ou au commencement de Mars ; prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pouſſe. On doit le tailler court & le rabattre de moitié, en réduiſant à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons que l'on conſerve autour des vieux : on arrache tous les petits & ceux qui ſont morts, & on épluche bien le vieux bois qui a rapporté l'année précédente, & qui meurt chaque année.

GROSEILLERS. Il y en a de pluſieurs eſpéces. 1°. La groſeille rouge commune, qu'on doit mettre en bordure en bonne terre, graſſe & bien fumée, & en belle expoſition, ſi on veut qu'elle ne coule point & qu'elle rapporte beaucoup, parce qu'elle eſt plus ſujette à couler que les autres. On la multiplie de marcottes & de boutures, & on doit la replanter au mois de Novembre. Mais depuis que celle de Hollande eſt en vogue, on néglige la commune. Il eſt pourtant bon de la cultiver toujours, comme la meilleure à faire des confitures qui ſont très-agréables pour leur aigreur, & ſervent aux malades.

2°. La groſeille blanche commune eſt plus groſſe & plus ferme. On l'appelle *perlée*, parce qu'elle eſt ronde & blanche comme une perle. Elle veut être taillée court, car elle coule beaucoup : il eſt néceſſaire de la renouveller plus ſouvent que les autres.

3°. La groſeille de Hollande eſt la plus eſtimée de toutes, parce qu'elle donne

beaucoup de grappes, groſſes & longues, qui ne coulent point, ſi on la met dans une terre forte & humide : ſon bois eſt gros & ſes feuilles ſont larges. Cette eſpéce veut être plantée de diſtance en diſtance, pour en former des buiſſons, qu'on ne taille point ou peu les deux premieres années, pour conſerver le jeune bois qui donne le fruit ; & les années ſuivantes il faut tailler aſſez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros, mieux nourri & moins coulant.

La groſeille de Hollande blanche eſt bien plus douce que la rouge, & ne coule pas.

4°. Il n'y a pas long-tems qu'on a découvert en France la *paſſe-Hollande ;* & on l'a appellée ainſi, parce qu'elle a les grappes groſſes & longues comme le raiſin, le bois gros & les feuilles larges comme la vigne : elle eſt aigre, & par conſéquent meilleure à confire que la Hollande qui eſt très-douce & beaucoup meilleure à manger crue.

5°. La groſeille noire, ou le *faux-poivrier,* dont la feuille brûle & pique ſur la langue comme le poivre, eſt de deux ſortes. La commune coule beaucoup, & celle de Hollande charge toujours. L'une & l'autre ſont plus curieuſes que bonnes.

Toutes ces eſpéces de groſeilles ſe multiplient aiſément de rejettons en racines, ou de boutures d'un pied de long, qu'on coupe ſur un peu de vieux bois, & qu'on fiche huit pouces en terre, à ſix bons pieds l'un de l'autre. On les met ordinairement dans l'intervalle des buiſſons : on en fait rarement des planches entieres, mais quelquefois de petits quarrés ou des quinconces, quand les arbres du jardin ſont en contre-eſpalier. On les plante au printems ou en automne.

Quoiqu'ils viennent bien à toutes expoſitions, cependant pour en avoir de bon fruit, il eſt néceſſaire que le ſoleil y donne de tous côtés. L'eſpalier ne leur convient point, mais bien le buiſſon, qui doit être d'une forme ronde, & pas trop épais dans le milieu. Ils aiment un fonds humide ; & s'il ne l'eſt point, on doit avoir ſoin de les bien arroſer durant tout le mois de Mai & le commencement de Juin, juſqu'à ce qu'on commence à cueillir des groſeilles. Il faut ne ſouffrir qu'un ſeul montant à chaque pied de groſeiller, & arracher ou étouffer tous les rejettons qui viennent au bas ; ils ne font qu'affamer le fruit du maître buiſſon, & amaſſer quantité de limaçons, orties, chiendent & autres ordures.

Les deux eſpéces de groſeilles communes veulent être taillées court, parce qu'elles ſont très-ſujettes à couler. La blanche demande à être renouvellée plus ſouvent que les autres.

Les deux premieres années on ne doit point tailler les groſeillers, ou les tailler peu, comme je l'ai dit en parlant de la groſeille de Hollande, afin de conſerver le jeune bois qui donne le fruit : mais les années ſuivantes il faut les tailler aſſez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros & moins coulant.

En taillant, il eſt néceſſaire d'ouvrir un peu les buiſſons, pour que l'air & la chaleur donnent de la couleur & du goût à tout le fruit.

Il eſt bon de couper tous les ans les branches des groſeillers qui ont donné du fruit, & de ne laiſſer que les jeunes qui ſont venues de l'année, ſur-tout les vigoureuſes qui ſont ſorties du pied : il n'y a que celles-là qui font de belles groſeilles. On peut pourtant épargner les bonnes branches de deux ans. Au reſte, cette taille ſe fait pour éviter la confuſion, & parce que le vieux bois dégénere.

Quand les groſeillers vieilliſſent, ou que les grappes commencent à couler, on les récepe.

Il faut en replanter tous les ans de nouveaux pieds, ſoit qu'ils aient racines,

ce qui eſt le mieux, ou qu'ils ſoient de ſimples boutures. Pour en avoir d'enracinés, on doit butter dès le mois de Mars les vieux pieds qui pouſſent beaucoup de rejettons: deux ou trois doigts de terre ſuffiſent.

Pour manger des groſeilles juſqu'en Octobre, on met du plant à l'ombre entre deux buiſſons aſſez grands, afin qu'ils ſoient moins frappés du ſoleil; ou bien quand le fruit eſt formé & qu'il commence à tourner, on lie & on couvre de paille tout le buiſſon; cela les conſerve juſqu'aux gelées.

On remarque que la vigne ſuit chaque année les groſeillers, ſoit pour nouer, ſoit pour couler.

6°. Il y a encore la groſeille verte, qui eſt le fruit d'un arbriſſeau épineux. Il y en a de pluſieurs eſpéces. La premiere que l'on mange eſt la groſeille verte, qui eſt de deux ſortes, l'une longue & l'autre ronde: celle-ci eſt plus groſſe & meilleure: on s'en ſert au printems dans les ſauſſes, au lieu de verjus de grain; elle jaunit en mûriſſant: on l'emploie auparavant pour en faire la premiere confiture du printems. On cultive le plant de cette eſpéce ronde dans les jardins: il vient de plant enraciné, & ſe plante dans quelqu'endroit perdu. Toute ſorte de terre lui convient; on doit ſeulement lui donner quelques labours de tems en tems. Comme il ne jette guère, il ne faut point le tailler, à moins qu'il ne s'échappe quelques branches qu'on coupe avec le ciſeau de Jardinier.

Le groſeiller ſauvage a le bois piquant & le fruit petit. Ce plant ne ſert qu'à faire des haies: il ſe multiplie de rejettons & de boutures: on le plante en rigoles.

Il y a encore deux eſpéces de groſeilles dont le bois eſt piquant: l'une eſt violette, & l'autre rouge; celle-ci eſt groſſe & brunit en mûriſſant. Tous ces groſeillers chargent beaucoup.

HARICOTS, *petites féves* ou *févroles*, ſont de deux ſortes: les haricots ordinaires, qui ſont blancs, bigarrés, noirs ou rouges, & ce ſont ceux de la grande eſpéce: & les haricots nains, qui ſont plus petits, preſque ronds, & plus ſouvent bigarrés que blancs. Ce légume ſe multiplie de ſemence qu'on plante en Mars ſur des planches bien labourées, ſur chacune deſquelles on met quatre rangées de haricots en droite ligne, éloignées les unes des autres d'un demi-pied, afin qu'on ait de l'eſpace pour les ramer. On les pique au plantoir, trois haricots dans chaque trou, qu'on recouvre auſſi-tôt de terre. Avant de les ſemer, il eſt bon de les faire tremper dans l'eau pendant deux ou trois jours.

Huit ou dix jours après qu'ils ſont levés, il faut les biner, puis les ramer; parce que comme cette plante s'étend beaucoup, elle a beſoin de ſoutien, du moins lorſque ce ſont des haricots de la groſſe eſpéce; car les haricots nains ſe ſoutiennent bien d'eux-mêmes.

On doit rogner les traînaſſes aux uns & aux autres au commencement de Juillet, pour faire profiter les gouſſes qui ſont au bas de la tige, & pour empêcher que la grande quantité de branches ne s'entortillent les unes aux autres, & ne faſſent verſer ou pourrir le reſte.

Les haricots veulent une terre plus ſablonneuſe que forte.

Il eſt bon d'en deſtiner quelques planches pour ceux qu'on veut manger en verd, ſans en cueillir indiſtinctement par-tout: & en les cueillant il faut prendre garde de ne pas rompre la tige qui en peut produire d'autres, juſqu'à ce qu'elle ſéche ſur pied, ſur-tout les groſſes.

A meſure que les plantes ou ſeulement quelques gouſſes ſéchent, on doit arracher ce qu'il y a de mûr; car comme elles ne mûriſſent pas toutes en même-tems, ſi on laiſſoit paſſer les mûres, elles s'ouvriroient à la chaleur & perdroient leurs féves; à la moindre pluie, la glu du parchemin ſe communiqueroit

aux féves & les moifiroit ; & enfin il faudroit les écoffer à la main ; ce qui eft bien plus long que de les battre au fléau, comme on fait quand on les a cueillies dans leur point de maturité. On tient que les haricots rouges font les plus délicats ; mais à Paris les blancs font plus eftimés.

On conferve des haricots verds pour l'hiver, en deux manieres, qui feront expliquées au Chapitre *de la Cuifine.*

Hissope, eft une plante de bonne odeur, qui fait une belle bordure, lorfqu'on a foin de l'entretenir. Elle fe multiplie de graine, & plutôt de rejettons : elle veut une terre qui ne foit ni graffe ni maigre, mais bien expofée au foleil. Il faut la déplanter tous les deux ans, parce qu'elle pullule beaucoup. On la plante au printems, & on la coupe en automne.

Laitue, plante des plus communes du potager. Il y en a de beaucoup de fortes ; favoir, les laitues à coquilles, les crêpes-blondes, les crêpes-vertes, les royales, les rouges ou laitues de la paffion, les georges, les mignones, les bellegardes, les courtes, les aubervilliers, les perpignanes, les genes-blondes, les genes-vertes, & les romaines, foit alphanges ou chicons, &c. On feme les laitues en différens tems pour en avoir dans toutes les faifons, d'autant que celles d'une faifon ne réuffiroient pas dans une autre.

1°. On préfere *la laitue, crêpe blonde*, pour la primeur, à toutes les autres ; & pour en avoir des premieres, on en feme à la fin de Janvier, fouvent même dès le mois de Novembre ou de Décembre.

Pour la faire lever plus promptement, il faut faire tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures. On la met pour cela dans un petit fac de toile, puis on la garde deux ou trois jours pendue en un endroit chaud comme une cave, afin qu'elle foit toute germée avant de la femer.

Pour cela, on fait fur une couche avec un bâton pointu, ou un manche de bêche couché à plat, des rayons enfoncés d'environ un pouce & demi, & on feme la graine dans ces rayons, fi épaiffe qu'elle en couvre tout le fond ; puis on la couvre de terreau qu'on y épanche fort légérement avec la main : on y met auffitôt des cloches, pour empêcher que la chaleur ne s'évapore : on couvre encore ces couches avec des paillaffons, qu'on ôte quand la graine eft levée, au bout de douze jours elle donne des laitues bonnes à manger en falades, pourvu que le froid ne foit point trop violent.

On peut fe paffer de faire tremper la graine fi on veut, & pour lors elle eft un peu plus long-tems à lever : il faut en tout cas que les rayons foient pleins de graine de l'épaiffeur d'un écu par-tout, & la couvrir de terreau & de cloches, comme nous venons de le dire.

2°. Les *laitues à coquilles*, qu'on appelle auffi *laitues d'hiver*, parce qu'elles réfiftent mieux aux gelées, & qu'elles ont la feuille ronde comme une coquille, fe fement aux mois de Février & de Mars fur couches & fous cloches. On les replante lorfqu'elles font affez fortes, pour les faire pommer fur couches & fous cloches : elles font bonnes à manger en Avril & en Mai. On en feme auffi dès le mois de Septembre, qu'on replante en Octobre à quelque belle coftiere du midi ou du levant.

3°. En même-tems que les laitues à coquilles, on a des *laitues de la paffion*, qui font un peu rouges : elles viennent fort bien dans les terres légeres, & réuffiffent rarement dans celles qui font froides & fortes.

4°. Les *laitues georges* font une efpéce de crêpes-blondes, mais elles font plus groffes & moins frifées : on en a dans le même tems, auffi-bien que des laitues *mignones*, qui font plus petites. Ces deux dernieres efpéces fe plaifent dans les

terres qu'on appelle bons ſables noirs; mais leurs pommes ne ſont pas ſi fermes que celles des véritables crêpes-blondes.

On peut ſemer des crêpes-blondes, des georges & des mignones ſur couches juſqu'en Avril; & on les replante ſur terre quand elles ſont aſſez fortes pour cela.

5°. Les *crêpes-vertes*, qui ſont à-peu-près de la même ſaiſon que les précédentes, ne ſont pas ſi tendres ni ſi délicates. On eſtime davantage les *petites rouges*, & ces autres qu'on nomme laitues courtes; auſſi ont-elles toutes les bonnes qualités néceſſaires, pourvu qu'elles ſoient dans de bons ſables noirs : leur pomme ne vient pourtant pas ſi groſſe.

6°. A ces laitues qui fourniſſent amplement les mois d'Avril, de Mai, & le commencement de Juin, ſuccedent pour le reſte de Juin & de Juillet, celles qu'on appelle royales, les belle-gardes, les genes-blondes, les capucines, les aubervilliers & les perpignanes, dont il y en a de vertes & de blondes. Les *royales* different des *belle-gardes*, en ce qu'elles ſont plus vertes, & celles-ci plus blondes. Les *capucines* ſont rougeâtres & délicates, & pomment aſſez aiſément, même ſans être replantées. Les *aubervilliers* ſont des pommes trop dures & quelquefois ameres, ſi bien qu'elles ſont plus pour le potage que pour les ſalades; & les *perpignanes* tant vertes que blondes, font de très-belles & bonnes pommes, & réuſſiſſent aſſez bien dans les terres fortes, pourvu que l'été ne ſoit pas trop pluvieux; autrement elles pourriſſent de morve, qui eſt auſſi le défaut des laitues de la paſſion, lorſqu'elles ſont dans des terres fortes & froides.

7°. Outre ces laitues à pommer, on a, l'été, de celles qui ſont à lier; ſavoir, les *laitues romaines* qui ſont vertes, & qu'on appelle chicons, & les blondes qu'on appelle *alphanges* : celles-ci ſont plus délicates, tant à élever qu'à manger en ſalades. Les *impériales* ne le ſont pas moins, mais fort faciles à pourrir d'abord qu'elles ſont blanches. Il y a auſſi les *grands chicons rougeâtres*, qui blanchiſſent preſque d'eux-mêmes ſans être liés : ils ſont bons dans les terres fortes, & réuſſiſſent pour l'ordinaire aſſez bien en été. Pour les *chicons verds*, il n'en faut avoir qu'au printems, parce qu'ils montent trop aiſément dans les tems chauds, auſſi-bien que les premieres laitues à pommer dont nous avons parlé. La *gene-rouge* & la *gene-blonde* ſont ſujettes au même inconvénient. Il n'y a que celles qu'on nomme ſimplement laitues de Genes, principalement les *vertes*, qui réſiſtent bien aux grandes chaleurs : il eſt donc à propos d'en préparer beaucoup pour le mois d'Août & pour les ſuivans juſqu'aux premieres gelées, y mêlant néanmoins quelques alphanges, quelques perpignanes, tant la blonde que la verte, même quelque peu de gene-blonde & de gene-rouge, qui, pour bien réuſſir, veulent des terres légeres.

Toutes les laitues, autres que la crêpe blonde, la coquille & la gene, ſe doivent ſemer ſur couche à plein champ; & quand elles ſont aſſez fortes, on doit les tranſplanter ſur couche en bordure, ou ſur une plate-bande à quelque bonne expoſition. On les plante au cordeau dans des trous qu'on fait avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'un de l'autre, pour les laitues qui font de groſſes pommes, comme la coquille, la perpignane, la belle-garde, l'aubervilliers, l'autriche, l'impériale & l'alphange; & à ſept ou huit pouces pour celles qui ne deviennent pas ſi groſſes, comme crêpe-blonde, laitue courte, la petite-rouge & les chicons verds. Les plates-bandes où l'on tranſplante les laitues, doivent être bien labourées & couvertes d'un doigt de terreau : il faut les arroſer auſſi-tôt légérement, pour faire joindre les racines & faciliter la repriſe; & avoir ſoin de les

farcler, de les ſerfouir & de les arroſer fréquemment, ſur-tout quand elles commencent à pommer, pour les empêcher de monter en graine.

Les laitues royales & les romaines ſe ſement en pleine terre bien labourée, bien amendée & en belle expoſition.

Lorſqu'on n'a pas une terre telle qu'il la faudroit, on doit l'amender beaucoup avec du fumier menu, ſoit que le fonds ſoit ſablonneux, ou froid & groſſier; car ce ſont les ſaiſons froides ou pluvieuſes qui cauſent la *morve* aux laitues, c'eſt-à-dire qui font pourrir l'extrêmité de leurs feuilles.

La laitue de la paſſion & la laitue coquille, qui ſont les plus propres à ſupporter l'hiver, ſe plantent ordinairement aux mois d'Octobre & de Novembre, dans les eſpaliers & à l'abri du mauvais vent, mais il vaut mieux faire dans un des quarrés, des ados de trois pieds de haut tombant en douce pente par les deux côtés : ſur chaque ados du côté expoſé au midi, on plante quatre ou cinq rangs de laitues, & on n'en met point du côté expoſé au nord. Les laitues ſont bien mieux & avancent beaucoup plus ſur ces ados, que dans les eſpaliers & en planches, où la fonte des neiges ſéjournant, forme ſouvent un verglas qui en décole plus de la moitié; au lieu que les ados étant en pente, l'eau de la fonte des neiges coule dans le bas ſans endommager les laitues.

Il faut encore remarquer qu'il y en a pluſieurs eſpéces qui veulent être liées pour blanchir : autrement elles ne ſeroient ni tendres, ni douces, ni bonnes.

Outre les laitues romaines des deux ſortes, on lie toutes celles qui doivent pommer, lorſqu'elles ne le ſont pas aſſez tôt; cela les force à pommer malgré qu'elles en aient.

Quand on voit donc que leurs plantes couvrent toute la terre, on choiſit un beau jour, & la roſée du matin étant tombée, on les lie de deux ou trois liens de paille, l'un en bas, l'autre au milieu, & l'autre en haut, qu'on ſerre, afin que l'eau n'y pénetre point, car elle les feroit pourrir. Il faut lier les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles, & elles dureront plus long-tems, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres ſoient liées.

On ne doit laiſſer les royales liées que quatre ou cinq jours tout au plus; parce qu'étant extrêmement tendres & délicates, elles ſe pourriſſent fort aiſément. Pour les romaines & chicons, il leur faut huit ou dix jours pour blanchir, parce qu'ils ne ſont pas des plants ſi tendres. Dès que les laitues ſont liées, elles ne demandent plus d'eau.

Si on ſouhaite les faire blanchir plus promptement, on mettra par-deſſus chaque plante, quoique liées, un pot de terre ſemblable aux creuſets des Orfevres, & on les couvrira de fumier bien chaud; cela les fera blanchir en fort peu de tems.

Il faut manger les laitues ſi-tôt qu'elles ſont pommées; autrement elles durciſſent & montent en graine.

Toutes laitues qui ſont aſſez fortes de feuillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées, pour les obliger à pommer.

Le peu de durée des laitues, quand elles ſont une fois pommées, doit obliger d'en planter ſouvent, comme de quinze jours en quinze jours, & beaucoup plus qu'on en peut conſommer, pour en avoir ſans diſcontinuation; car communément les planches qui ont été replantées en même-tems, pomment auſſi tout-à-la-fois; on en voit monter inutilement pluſieurs, ſi on ne les emploie auſſi-tôt, ou qu'on n'en trouve facilement le débit, comme l'ont les Maraichers. On peut s'attacher particuliérement à ces eſpéces ruſtiques qui durent le plus pommées

avant que de monter, telles que ſont les coquilles, les perpignanes, les gênes-vertes, les aubervilliers, l'autriche; auſſi ſont-elles fort tardives à pommer.

Graine. Pour en avoir, il faut être ſoigneux de n'élever que des laitues qui pomment très-bien; car elles ne dégénerent que trop ſouvent, à ne plus pommer; ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue-de-chat, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus ou moins verte. C'eſt pourquoi dans les planches de laitues, on doit marquer avec de petits bâtons celles qui tournent le mieux, pour les laiſſer grainer dans la même place, ou pour les enlever en motte & les mettre grainer à part; ce qu'elles font vers le mois de Juillet, tant celles qui ont été ſemées au printems, que celles qui ont paſſé l'hiver, ayant été ſemées & replantées en automne; & quand on voit plus de la moitié des fleurs paſſées, on les arrache & on les acôte debout contre des eſpaliers bien expoſés, pour les y laiſſer mûrir huit ou dix jours. Lorſqu'elles ſont bien ſeches, on en froiſſe la graine entre les mains, on la nettoie de ſable, & on la ſerre chaque eſpéce à part.

La graine de laitues eſt longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointue aux extrêmités, & fort menue: les unes l'ont noire comme eſt celle de l'aubervilliers, & la plupart des autres l'ont blanche.

Les bons ménagers peuvent ſemer des raves dans leurs planches de laitues, parce qu'elles ſont bonnes à cueillir avant que celles-ci aient pommé. On peut même replanter des laitues parmi les chicorées, parce que celles-ci ſont bien plus long-tems à ſe perfectionner: & ainſi l'on fait triple, ou du moins double moiſſon dans une ſeule planche & en même ſaiſon, car les laitues ſe cueillent les premieres, & les chicorées achevent de ſe former: elles viennent très-bien enſemble.

LAVANDE, plante de bonne odeur, veut un terroir ſec & bien expoſé au ſoleil. Elle ſe multiplie de graine & de rejettons qu'on plante en bordure. On la coupe en automne, & on la plante au printems. Il faut la renouveller tous les deux ans, pour qu'elle vienne belle. On fait beaucoup d'huile de lavande en Provence & en Languedoc.

LAURIER *franc*, croît quelquefois juſqu'à cinq toiſes de hauteur; mais d'ordinaire ce n'eſt qu'un arbriſſeau dont la tige eſt fort unie & ſans nœuds. Ses feuilles ſont aſſez connues dans les cuiſines. Il ſe multiplie de graines qui ſont noires, & de marcottes.

Avant que de ſemer la graine, il eſt bon de la faire tremper pendant quelques jours dans l'eau, ſinon elle ſeroit trop long-tems à lever. On la ſeme en bonne terre bien préparée & paſſée au crible: on en remplit des caiſſes: on y plante la graine une à une, un doigt avant en terre, & éloignées l'une de l'autre de quatre doigts; on répand du terreau par-deſſus, de l'épaiſſeur d'un doigt; enſuite on l'arroſe, puis on l'expoſe au grand chaud. Il y en a qui dès la premiere année tranſplantent les jeunes lauriers; mais il vaut mieux ne le faire que lorſqu'ils ont deux ans: on les plante contre un mur ou en caiſſe. Ils veulent être arroſés ſouvent.

Pour multiplier le laurier franc par marcottes, on prend une belle branche qu'on couche en terre dans un petit rayon, après lui avoir ôté les petites branches & les feuilles d'en bas, on l'arrête avec un petit crochet de bois qu'on fiche en terre: on la couvre de terre, & on l'arroſe de tems en tems: au bout de ſix mois elle a pris racine. Si on ne peut pas coucher la branche en terre, on l'émonde comme on l'a dit, on la fait entrer dans un pot, & on l'emplit de bonne terre; puis on attache le pot à quelque choſe qui le ſoutienne en l'air, & on l'arroſe de tems en tems. La marcotte ſe fait dans le mois d'Avril, & en

Septembre elle a pris racine : pour lors on la leve & on la plante ailleurs.

Mache, petite herbe de ſalade, qu'on peut dire ſauvage & ruſtique, puiſqu'il en vient quantité dans les terres à bled. On la cultive dans les jardins, parce qu'elle eſt de ſecours durant l'hiver, auquel elle réſiſte : elle ſe multiplie de graine : on la ſeme ſur la fin du mois d'Août à plein champ ſur planche bien labourée. Elle n'a beſoin que d'être ſarclée & arroſée durant les chaleurs : elle ſe plaît en terre humide & à l'ombre : on en recueille la graine au mois de Juillet ſuivant : elle eſt fort mince, orangée, & tombe aiſément. On peut en ſemer en tout tems.

Marjolaine, plante odoriférante & céphalique. On en fait dans les potagers des bordures fort agréables : elle ſe plaît en terroir ſec & bien expoſé : on la multiplie de ſemence, de plant enraciné & de boutures en Avril : elle eſt fort tendre à la gelée ; c'eſt pourquoi il eſt bon d'en lever pluſieurs plantes en motte pour les conſerver l'hiver dans la ſerre, afin qu'étant miſes en place au printems, elles produiſent de la graine de meilleure heure : on peut auſſi en ſemer tous les ans en Avril, & la replanter en Juin. La graine eſt d'un minime obſcur, fort petite, pointue & rayée de blanc.

Il ſe tire beaucoup d'huile de marjolaine, de la Provence & du Languedoc.

Outre la marjolaine ordinaire, tant grande que petite, il y a la marjolaine gentille qui ſe cultive dans des pots, & qui aime l'ombre ; le maron ou marjolaine d'Angleterre, qu'on met ordinairement dans une cage grillée, pour que les chats n'en approchent pas. On la multiplie de boutures, de marcottes & de ſemence en Avril ; mais la ſemence dégénere ordinairement.

Melisse, eſt une autre plante aromatique, qu'on met auſſi en bordures.

Elle ſert en fournitures de ſalades quand elle eſt tendre ; & on en fait une eau que tout le monde connoît. On la ſeme en terre graſſe & bien amendée, dans des endroits où le ſoleil donne peu. On la multiplie auſſi de plants enracinés ; mais elle dégénere plutôt dans les jardins que dans les bois. La méliſſe a les feuilles vertes, un peu velues, dentelées par les bords, & odorantes ; ſes fleurs ſont petites & blanches, ou pâles.

Melon, eſt un fruit de terre cultivé, fort agréable au goût & à l'odorat, dont la plante pouſſe de longues tiges rameuſes qui s'étendent & rampent de tous côtés ; les feuilles en ſont grandes, larges, découpées, rudes au maniement, & dentelées en leurs bords ; elles ſont d'un verd brun & luiſantes.

1°. Le melon ſe ſeme en Janvier ou Février ſur couche bien expoſée, toute neuve, & qui ait le degré de chaleur à y pouvoir ſouffrir le doigt : le marc de raiſin mêlé parmi le terreau de la couche, y fait merveille. Avant que d'y ſemer les melons, il faut avoir choiſi la graine la mieux conditionnée, & qui vienne de bonne eſpece ; puis la mettre tremper dans de l'eau pendant douze heures, ou ſelon quelques-uns, pendant vingt-quatre heures dans du vin adouci par un peu de ſucre : ſi ce bain ne rend pas les melons plus ſucrés & vineux, à ce que je crois, il en hâte du moins la germination.

Pour bien faire des couches à melons, concombres & ſalades, on prend l'emplacement de la couche de quatre pieds de large ſur telle longueur qu'on veut, & on met deux jalons ou pieux à chaque bout de la couche, & un dans le milieu de chaque côté, bien de niveau avec ceux des bouts, pour bien dreſſer la couche : enſuite on poſe ſur la terre, ſans la fouiller, de bon fumier de cheval, dont on remplit cet eſpace, de deux pieds & demi pour l'ordinaire. Si c'eſt dans le mois de Février, on fait la couche de trois pieds d'épaiſſeur : les couches d'hiver ſe font plus fortes. On met, par-deſſus le fumier, huit pouces d'épaiſſeur de bon terreau.

Lorſque la couche eſt ainſi préparée, ſi on veut y ſemer des melons ou des concombres, on la laiſſe pendant huit jours jetter ſa grande chaleur, après leſquels on unit bien le deſſus du terreau, & on ſeme les graines. Si on ſouhaite ſemer de petites ſalades, il faut auſſi-tôt qu'on a mis le terreau, le dreſſer & enſemencer; la couche en s'échauffant fait germer la graine. Ces ſortes de graines ſe ſement ſur la ſuperficie du terreau qu'on manie un peu avec la main après que la graine eſt ſemée : on met enſuite des cloches deſſus, elle ne peut pas brûler, & on avance les ſalades de huit jours.

Lorſqu'on fait pluſieurs couches l'une contre l'autre, ce qui eſt d'un grand uſage, on laiſſe entre chaque un bon pied de ſentier qu'on remplit de fumier neuf. Pour réchauffer les couches, tous les huit ou dix jours on remue juſqu'au fond ce fumier des ſentiers, & on en mêle un peu de neuf.

Si les couches ſe trouvent trop froides, on ôte tout le fumier des ſentiers, & on y en remet de neuf.

Pour rendre les couches à melons meilleures, on mêle avec le terreau un tiers de ſable noir; mais ſur-tout point de terre franche, parce qu'elle y ſeroit préjudiciable, & on met du tout huit pouces d'épaiſſeur : de cette maniere la couche aura moins beſoin d'arroſemens, & les melons en viendront plus verds, plus gros & bien meilleurs. Si l'on veut empêcher que le terrein des couches ne ſe ſéche, on met par-deſſus deux doigts d'épais de petit fumier. A la fin de Mars on peut ſemer ſur les couches de melons les choux-fleurs, le céleri & quelques cloches de pourpier; cela n'y fait aucun tort.

2°. Pour ſemer les melons, bien des gens obſervent de faire dans la couche des petits trous avec le plantoir à deux doigts de diſtance les uns des autres, & allignés; on met trois graines dans chaque trou; on le recouvre auſſi-tôt de terreau, & on poſe une cloche par-deſſus, afin que ce qui reſte de chaleur dans le fumier ne s'exhale pas trop vîte, ce qui les feroit périr. Il faut de plus couvrir les couches de paillaſſons le jour & la nuit, car les moindres frimats les feroient languir. Si la graine ne leve pas au bout de huit jours, c'eſt une marque qu'elle a manqué, pour avoir été brûlée, gelée ou autrement : ainſi ſans tarder, on doit y en ſemer d'autre; puis réchauffer les couches, remuer & renouveller les réchauffemens, pour entretenir le degré de chaleur, & faire profiter le plant.

3°. Quand les graines ſont levées, des trois qu'on a mis dans chaque trou, on arrache les deux moindres, pour que la plus forte vive plus graſſement.

Il y a des Jardiniers qui diſent que dans le commencement que les feuilles viennent aux melons, on doit en rompre tout doucement les deux feuilles ſéminales qui ſont ſorties de terre, & qui ne ſont pas des feuilles. Lorſqu'on leur demande pourquoi ils veulent qu'on les ôte, ils répondent que c'eſt afin que la ſeve qu'elles tirent paſſe à la tige qui n'en peut point avoir trop. Mais ils ont beau dire, c'eſt un abus que de les arracher, qui eſt plus préjudiciable à la plante qu'avantageux; de même que de retrancher par la ſuite les fleurs mâles qu'on nomme improprement fauſſes-fleurs. Si elles n'étoient pas néceſſaires à la plante, elles ſe faneroient & tomberoient d'elles-mêmes, comme elles font auſſi-tôt qu'elles deviennent inutiles; ainſi on ne doit donc pas les ôter.

Au bout de quelque tems, quand les melons ont quatre ou ſix feuilles, il faut les planter ſur une autre couche bien préparée, & en mettre cinq ou ſix pieds ſous chaque cloche, afin qu'ils s'y fortifient. On couvre ces cloches avec des paillaſſons pendant les groſſes chaleurs, de crainte que le ſoleil ne les brûle. On doit avoir auſſi attention que la couche ne les brûle. Si elle eſt trop chaude, prendre un bâton gros comme le pouce, & on fait trois ou

quatre trous dans le terreau jufqu'au fond ; en forte que ces trous aillent rendre fous le plant pour le rafraîchir en évaporant la chaleur : cela fe nomme des cheminées.

Quand la tige des melons fe fait un peu longue, on arrête le montant en pinçant & retranchant l'extrêmité. On rompt auffi quelques jours après les quatre premieres feuilles, pour forcer la jeune plante à pouffer deux bras qu'il faut auffi arrêter dans la fuite.

Si l'on voit que les melons font fatigués, il faut leur donner un peu d'eau, & les couvrir pour qu'ils fe refaffent.

4°. Les pieds des melons étant affez forts pour remplir toute la cloche, on les leve en motte avec un déplantoir par un beau tems dès le grand matin, & on les replante fur une troifiéme couche à la diftance de deux pieds l'un de l'autre. On doit les arrofer auffi-tôt, & y remettre les cloches jufqu'à ce qu'ils aient bien repris : après cela, quand il fait beau, on leve de jour feulement les cloches par un côté, en les foutenant d'une fourchette de bois, afin de donner de l'air au plant. On laiffe les cloches jufqu'à ce que le plant n'en ait plus befoin. Autour de Paris, ils ne les ôtent que quand le fruit eft beaucoup plus gros qu'un œuf de poule.

5°. Lorfque les pieds de melons font hors de deffous les cloches, & qu'il n'y a plus de froid à craindre, on les arrofe de tems en tems, jufqu'à ce qu'ils foient en fleurs : ce qu'il faut faire tous les trois jours. S'il fait fec & chaud, on n'y doit employer que de l'eau un peu échauffée par le foleil, & arrofer fur les fept à huit heures du matin.

Quand les melons ont cinq ou fix feuilles, & qu'ils commencent à pouffer leur tête, il faut la leur couper au deuxiéme nœud. Des deux côtés ils pouffent une petite branche qui fort de la noix ; on nomme cela les oreilles : il eft néceffaire de les couper ; autrement il en vient par la fuite une branche plate qui ne donne jamais de fruit, & qui tire la féve du melon. A mefure que les branches de melons pouffent, on les coupe au deuxiéme nœud pour les arrêter ; & on en ôte foigneufement toutes les fauffes petites branches qui partent du pied ; elles ne font qu'interrompre les branches à fruit & manger la féve. On coupe auffi toutes les branches où il y a du fruit à un nœud au-deffus, afin de faire nouer. Quand un pied de melon en a trois ou quatre d'affurés, gros comme des œufs, il faut, pour le décharger & donner de la nourriture au fruit, ôter toutes les plus mauvaifes branches.

6°. Auffi-tôt que les melons font en fleurs, on doit ménager les arrofemens, & réchauffer la couche, pour empêcher les fleurs de couler, & les difpofer à nouer. On connoît que le fruit eft noué, à le voir d'un beau verd & groffiffant à vue d'œil, tandis que la fleur fe fane & dépérit.

7°. Quand le fruit eft noué, on retaille encore au-deffus de l'œil, c'eft-à-dire qu'il faut arrêter la traînaffe ; car autrement elle attireroit toute la féve, & le fruit ne profiteroit point. Pour arrêter les traînaffes, on les coupe un demi-pouce au-deffus du fruit ; ou pour le plus fûr, au nœud qui eft le plus proche de celui-ci où eft le fruit. En même tems on fait main-baffe fur les fauffes fleurs, fur les feuilles trop nourries & gourmandes, fur les jets nouveaux, fur les bras où il n'y a point de fruit, & fur tout ce qui peut févrer la fubftance dont les melons ont befoin : il n'y a prefque pas de femaine qu'il n'y ait à couper.

8°. On arrofe les melons pendant les grandes chaleurs, jufqu'à ce qu'ils foient parvenus à la groffeur du poing : on commence alors à diminuer les arrofemens, de peur qu'ils ne deviennent aqueux. Si le chaud eft exceffif, il

faut leur donner une petite mouillure au pied, ſans en mouiller le fruit; & avoir ſoin d'aérer les melons, afin qu'ils acquierent une maturité parfaite. D'autres ôtent tout-à-fait les cloches dès que les melons deviennent gros, & que les nuits commencent à être chaudes; & alors ils les arroſent tous les trois jours ſur les cinq heures du ſoir, juſqu'à ce qu'ils aient preſqu'atteint leur groſſeur parfaite; après quoi ils ne leur donnent plus du tout à boire, quelque ſoif qu'ils paroiſſent avoir. Des Curieux prétendent qu'on doit bien prendre garde de ne pas trop mouiller le pied de la plante, de peur qu'il ne s'y engendre quelque pourriture.

Au potager du Roi, on ne laiſſe jamais plus de trois melons ſur chaque plante, ce ſeroit même aſſez d'y en avoir deux bons, quoiqu'autour de Paris on y en laiſſe ſouvent juſqu'à quatre.

Lorſque le melon commence à mûrir, il faut ôter les feuilles qui ſont deſſus, afin qu'il profite du ſoleil, on ne doit cependant pas les hâter trop de mûrir: mais pour achever la maturité, il eſt bon de le tourner de côté & d'autre, trois ou quatre jours avant que de le cueillir.

Il y en a qui mettent leurs melons ſur des tuileaux ou ſur des ardoiſes, de peur qu'ils ne contractent l'odeur du fumier ou du terreau, à meſure qu'ils mûriſſent, ou que l'humidité de la terre ne les gâte; cependant on en voit tous les jours aux environs de Paris qui mûriſſent ſur la couche même, & qui ſont excellens.

9°. On connoît la maturité d'un melon par la queue, quand elle ſemble vouloir ſe détacher du fruit; par la couleur, quand il commence à jaunir par-deſſous, ou quand le petit jet qui eſt au même nœud ſe deſſéche; par ſa peſanteur, dont on juge à proportion de ſa groſſeur; & enfin par ſon odeur, quand en le flairant on lui ſent comme un goût de gaudron: ainſi à meſure que les melons mûriſſent, il les faut cueillir de crainte qu'ils ne ſe paſſent.

En général, un bon melon doit être peſant, ferme à la main & bien brodé: on ne peut cependant s'aſſurer de ſa bonté qu'à la ſonde ou à la coupe; & il eſt bon lorſqu'il a l'écorce mince, qu'il ſent un peu le gaudron, qu'il eſt ſec & vermeil, & qu'il eſt bien mûr & bien ſucrin. On rafraîchit les melons comme le vin, dans de l'eau fraîche, & on croit qu'ils ſont bons quand ils ne nagent point.

Il y a des perſonnes qui prétendent que la graine du milieu du melon, fait des melons gros & ronds; que celle qui eſt priſe dans le côté du fruit qui a touché le plus long-tems à terre, les produit doux & plus vineux; que la graine du côté de la queue en donne de longs & mal-faits, & que la graine priſe au bout où étoit la fleur, forme des melons bien conditionnés, d'une agréable figure & d'une belle broderie.

Quelques curieux aſſurent encore qu'on a des melons d'un goût admirable & bien plus gros qu'à l'ordinaire, quand on prend la peine d'ouvrir adroitement un certain nombre de graines par le petit bout d'où le germe doit ſortir, & qu'on fait macérer les graines en cet état pendant vingt-quatre heures dans de bon vin muſcat ou autre ſucré & ambré; après quoi il n'y a plus qu'à les faire ſécher un peu au ſoleil, & les ſemer en terre bien amendée avec du fumier de chevre.

La melonniere veut être viſitée ſouvent, lorſque les melons commencent à mûrir; l'entrée en doit être alors interdite au ſexe, à ce que l'on dit.

Une melonniere demande à être placée à l'expoſition du midi, à l'abri des vents froids, & environnée de briſe-vents faits de paille, & ſoutenue avec des perches,

perches, le tout accommodé comme il faut, de peur que les chats n'y entrent, car ils en ſont très-friands.

Les *concombres* ſe ſement ſur couche, ſe levent & ſe plantent avec les mêmes ſoins que les melons; mais on ne prend pas la même peine pour les tailler. Le concombre eſt ordinairement bon à replanter au bout de douze ou quinze jours. Alors il faut labourer une planche de quatre pieds de large, y faire des trous de deux pieds en deux pieds, & d'un pied en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, puis jetter du terreau au fond de ces trous; enſuite lever en mottes les concombres de deſſus la couche, les planter dans chaque trou, les arroſer auſſi-tôt, & mettre ſur chaque pied quelque feuillage pour le garantir de l'ardeur du ſoleil, juſqu'à ce que les concombres aient bien pris racines; car ils ſont alors très-délicats: ils craignent ſur-tout la grande chaleur des couches, & veulent être toujours un peu humides. Il faut encore avoir ſoin de les ſarcler. Quand ils ont pouſſé trois ou quatre nœuds, on les pince par le bout; & à meſure qu'ils pouſſent des branches, on les coupe à quatre ou cinq nœuds. On doit avoir attention d'en ôter toutes les mauvaiſes feuilles, mais de ne point toucher aux fauſſes-fleurs, ainſi que nous l'avons dit du melon, & de leur donner de l'eau preſque tous les jours.

Certains curieux prétendent que ſi on fait tremper dans du lait pendant quelque tems la graine des concombres, & ainſi des autres fruits, avant que de la ſemer, les concombres en deviennent fort délicats, mais d'une délicateſſe ſurprenante. J'ai peur qu'il n'en ſoit de ceci comme de la graine de melon.

Ce qu'on appelle *cornichons*, ne ſont que des petits concombres qu'on fait confire dans le vinaigre, pour manger en ſalade l'hiver. Plus on arrête les traînaſſes de concombres, plus on y a de cornichons.

On trouvera la maniere de confire les concombres au Chapitre *de la Cuiſine*. A l'égard des cornichons, comme ils regardent l'Office, nous renvoyons au Chapitre *des Confitures*, au mot *Cornichons*.

Navet, racine potagere qu'on cultive dans les grands jardins & dans les champs. Elle vient de ſemence, & veut une terre légere & ſablonneuſe; elle croît pourtant bien dans les terres fortes quand elles ſont bien labourées. Le navet ſe multiplie de graine; elle reſſemble aſſez à celle de choux. On la ſeme en deux différentes ſaiſons; au printems, pour en avoir dans la primeur; & au mois de Juillet, ou même au commencement d'Août, pour en avoir l'automne, l'hiver & en Carême. Pour cela il faut bien labourer la terre, choiſir un beau jour qui ne ſoit ni trop ſec ni trop pluvieux, & ſemer ſur planche la graine un peu claire, afin que les navets deviennent plus gros.

Si la ſemaille manque, par trop de ſéchereſſe ou par trop d'humidité, ou encore par l'abondance des pucerons, il faut ſemer une ſeconde fois, après avoir fait un nouveau labour.

Deux mois après que la graine a été ſemée, les navets ſont en état d'être cueillis, & on ne doit point les laiſſer en terre plus long-tems, car ils courroient riſque de devenir vereux. Pour que les navets ne ſoient pas vereux, & qu'ils viennent très-blancs, il eſt bon de les ſemer dans une terre bien défoncée.

On les conſerve l'hiver dans une ſerre ou dans une cave, en les enterrant dans du ſable ou dans de la terre, par botte ou en tas: ils ſe gardent tant qu'on veut.

Pour en avoir de la graine, on choiſit les pieds les plus beaux & les plus clairs, & on les remet en terre au renouveau: elle eſt bonne à cueillir en Juillet & Août, quand les premieres gouſſes s'ouvrent. La graine vieille de trois ans ne revient plus, & ne donne que des choux.

Il y a plufieurs fortes de navets : les petits font les meilleurs & les plus agréables : il y en a beaucoup qui font tout-à-fait infipides, & on ne les eftmie nullement.

Les navets les plus eftimés à Paris font ceux de Vaugirard & de Chartres, de Freneufe, de Saint-Jome près de Langres, & de Martot près de Rouen.

OIGNON. Il y en a de trois couleurs ; le blanc, le pâle & le pourpré rouge : ce n'eft pourtant qu'une même efpéce. Ils ne fe multiplient que de graine, qui reffemble fi fort à celle de la ciboule qu'on ne la fauroit diftinguer. Elle veut une terre bien amendée & fort ameublie : on la feme à la fin de Février, en Mars, ou au plus tard en Avril, à plein champ, un peu clair, & on la recouvre de terre avec le rateau. Lorfque les oignons levent trop dru, il faut les éclaircir vers le mois de Mai dès qu'on en peut arracher, afin que ceux qui reftent viennent plus beaux. On replante les autres pour s'en fervir comme des ciboules. Si on veut avoir des oignons bien gros, on doit les arracher quand ils font gros comme le tuyau d'une plume de poule, & les replanter en rayons au plantoir ; car fi on les laiffe fur la planche où on les a femés, ils feront plus petits, & fe montreront plutôt hors de terre en la faifon de leur maturité.

On peut encore en femer en Septembre, pour les replanter l'année d'après au mois de Mars ; par-là on en a de tout formés dès le mois de Juillet, & on peut les cueillir dès-lors.

Tous les oignons veulent être bien farclés : & au mois d'Août, quand ils approchent de leur maturité, & qu'on voit qu'ils ne profitent plus en terre, il faut les fouler, c'eft-à-dire, en rompre les montans avec le pied ou avec une planche qu'on appuie deffus un peu ferme ; ou bien en roulant un tonneau vuide deffus, afin que la nourriture du pied ne pouvant plus monter, faffe groffir la tête.

Au mois de Septembre on ôte de terre les oignons pour les faire fécher ; on peut les laiffer quelques jours en monceaux fur la planche : quand ils font fecs, on les ferre en un endroit où il n'y ait ni humidité ni gelée.

En Octobre on feme à la main fur planche labourée & par rayons, tous les petits oignons qu'on a eus de l'année, & on les recouvre avec le terreau de deux doigts de terre ; & cela pour avoir du verd à couper.

Comme on eft fouvent trompé à la graine d'oignon, il faut en élever foi-même. Pour cela on choifit les plus gros de ceux qu'on a réfervés ; & les gelées étant paffées, on les replante en bonne terre bien fumée & bien ameublie, en rayons affez profonds faits en travers de la planche ; on pofe les oignons au fond du premier rayon, à un bon demi-pied l'un de l'autre, & on les recouvre en faifant un fecond rayon, & ainfi un troifiéme & quatriéme, continuant de même jufqu'au bout de la planche ; c'eft le véritable moyen d'avoir quantité de bonne graine : fi on n'en a befoin que pour la fourniture de la maifon, fix bons oignons fuffifent ; on les met alors à un pied & demi l'un de l'autre. Quand ils montent en graine, il eft bon de les foutenir avec des échalas debout & des traverfes de perches, pour empêcher que les vents n'en brifent les montans avant que la graine foit mûre. Lorfque la tige eft feche & que la tête fait paroître la graine à découvert, la graine eft mûre : c'eft pourquoi on coupe les montans & on les met fécher fur quelque linge, puis on les broie dans les mains & on les vanne pour en nettoyer l'ordure ; enfuite on la ferre dans un fac en lieu fec. Il ne faut pas attendre que la graine féche fur pied, c'eft affez qu'elle y mûriffe.

Les oignons blancs font plus doux & plus eftimés que les rouges. Il y en a qui pour en avoir l'année fuivante au mois de Mai, en fement au

commencement de Septembre, mais ils en ſement peu, de crainte qu'ils ne montent en graine. Les oignons d'Eſpagne ſe plantent très au large, parce qu'ils groſſiſſent beaucoup.

On ne doit rien mettre dans la terre où il y a eu des oignons, qu'après l'avoir bien amendée avec des fumiers gras, parce que l'oignon effrite beaucoup la terre, & y laiſſe une odeur dangereuſe pour les autres plantes.

Oseille. Il y en a de deux ſortes; l'oſeille ordinaire, qui a la feuille d'un verd luiſant, oblongue & pointue; & l'oſeille ronde, qui l'a preſque ronde & d'un verd pâle.

La premiere ſe ſeme un peu dru à plein champ ou en rayons ſur planche, ou en bordure. Elle veut une terre bien labourée & bien amendée. On en peut ſemer pendant les mois de Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourvu que le froid ne ſurvienne pas avant qu'elle ſoit aſſez forte.

L'oſeille ſe multiplie encore de touffes éclatées : elle croît plus vîte de cette maniere que par graine. On plante ces petites touffes au plantoir ſur une planche bien labourée & bien fumée, dans des alignemens tirés au cordeau & eſpacés d'un pied.

Toute la culture de l'oſeille conſiſte à la bien ſarcler & à l'arroſer beaucoup en été. Après qu'on l'aura coupée bien raze de terre, il faudra lui donner un léger labour, & la couvrir d'un peu de terreau une ou deux fois l'an; cela lui fait reprendre vigueur : mais on ne doit pas mettre plus d'un pouce de terreau, de peur qu'elle ne pourriſſe. On la terrote auſſi pendant les mois de chaleur pour l'en garantir; & durant les gelées on la couvre de grand fumier ſec ou de grande paille. Une planche d'oſeille peut durer cinq ou ſix ans en planche; après lequel tems il eſt bon de la renouveller.

Comme elle dépérit bien vîte auſſi-tôt qu'elle a les racines découvertes, il faut avoir ſoin de les tenir toujours garnies juſqu'au collet : on peut ſe ſervir pour cela de la terre des ſentiers mêlée avec du terreau.

On replante quelquefois de l'oſeille, & elle ſert fort bien : on replante ſurtout en automne celle qu'on a ſemée au printems.

A l'égard de la ronde, ſoit grande ou petite, elle ſe multiplie par des traînaſſes & par des rejettons enracinés qui naiſſent tout autour du pied. On diviſe ces bras; & les ayant replantés, ils font à leur tour de groſſes touffes qu'on peut partager de nouveau. Au reſte, on plante & on cultive l'oſeille ronde comme l'ordinaire.

L'oſeille blanche eſt préférable à la rouge, parce qu'elle eſt plus douce. Les Normands appellent celle-ci *ſurelle*, parce qu'elle eſt plus ſure & plus aigre.

La graine d'oſeille eſt fort menue, liſſée, triangulaire, ovale, ayant les extrêmités pointues, & d'une couleur de minime fort obſcur. On la recueille dans les mois de Juillet & d'Août.

On donnera au Chapitre *de la Cuiſine*, au mot *Herbe*, la maniere de conſerver l'oſeille & autres herbes cuites pour l'hiver.

Panais, ſe ſement au mois de Mars, en rayons ſur planche ou en bordures.

La graine de panais eſt plate, d'un rond un peu ovale & comme bordée, canelée tout du long, & de couleur de paille un peu brune. Il faut ſemer les panais à claire-voie & toujours en bonne terre bien ameublie. Si cette plante leve trop dru, on l'éclaircit dès le mois de Mai, afin que ce qui reſte ſur la planche devienne mieux nourri & plus beau. On doit faire la même choſe qu'aux carottes pour les faire groſſir, & les mettre de même dans une ſerre pour les conſerver l'hiver. Il y en a de blancs & de jaunes.

PATIENCE, est proprement encore une espéce d'oseille fort grande & fort aigre : on se contente d'en avoir quelques bordures, ou tout au plus une planche, pour en mêler de fois à autres quelques feuilles avec celles d'oseille. On la cultive de même.

PERCE-PIERRE ou *passe-pierre*, plante fort délicate qui sert en fourniture de salade, & qu'on mange confite dans le vinaigre comme les cornichons. Le plein air & le grand froid lui sont très-contraires. On la seme sur couche, ou dans un pot ou baquet plein de terreau, au mois de Mars ou d'Avril. Elle est ordinairement deux mois à lever; & quand elle est assez forte, on la replante aux pieds des murs exposés au midi ou au levant, & en bonne terre. On ne la replante très-souvent qu'au mois de Mai, & quelquefois même on attend la seconde année. Plus on la coupe, plus elle repousse. On la multiplie aussi de plant enraciné. La graine est plus longue que ronde, assez grosse, grise, verdâtre, rayée sur le dos & sur le ventre.

PERSIL ordinaire & persil frisé, se multiplient de graine qu'on seme assez dru au mois de Mars ou d'Avril, & même plus tard; c'est ordinairement sur planche & en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de quatre doigts : on en seme aussi en bordure. On coupe les feuilles raz de terre quand on en a besoin, sans que la plante en soit endommagée, parce qu'elle en repousse de nouvelle. Il est bon cependant de ne pas toucher à celles que l'on veut conserver pour avoir de grosses racines, car elles pourroient avorter; mais il faut prendre soin de l'éclaircir. Le persil veut être souvent arrosé pendant les grandes chaleurs. On doit le sarcler quand il en est besoin, & quelquefois le biner. Pendant le grand froid, on le couvre de long fumier sec.

On ne doit point manquer d'en semer tous les ans. La graine en est petite, fort menue, d'un gris verdâtre, longuette, un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites raies éminentes d'un bout à l'autre. Elle se recueille aux mois d'Août & de Septembre : pour cela, on laisse monter en graine quelque bout de planche. On ne doit point arracher les pieds qu'elle ne soit mûre; & il est bon de la laisser bien sécher avant de la serrer.

Le persil est d'un grand usage, non-seulement par ses feuilles, mais aussi par ses racines qu'on mange en potage : elles grossissent toujours en terre, même pendant l'hiver; c'est pourquoi il ne faut ni replanter, ni porter à la serre les pieds de persil qu'on veut faire servir en racines, ni les couper.

Persil de Macédoine, se seme sur planche au printems à claire-voie, parce que c'est une plante assez rustique qui fait beaucoup de feuillage. Toute sa culture est de le tenir net de mauvaises herbes. Il croît aisément, pour peu que la terre soit bonne & meuble. Il demande peu d'arrosement, à cause qu'il résiste très-bien à la sécheresse. On recueille à la fin de l'été la graine, qui est assez grosse & en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, & un peu plus rayée dans sa longueur.

Le persil de Macédoine est une fourniture de salades d'hiver. On le fait blanchir tout de même que la chicorée sauvage; c'est-à-dire, qu'à la fin de l'automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre la planche où il est de grand fumier sec ou de paillassons, de maniere que la gelée n'y puisse pénétrer; & par ce moyen, ce qu'il repousse de nouveau est d'un blanc jaunâtre & tendre.

PIMPRENELLE, autre fourniture de salades, qui se seme au printems à plein champ, fort dru. On ne la seme jamais que sur terre, en planche ou en bordure. Elle repousse souvent après être coupée. La pointe de la pousse est ce qu'il y a de meilleur, les autres feuilles étant trop dures. Elle veut être

arrosée dans les chaleurs. Sa graine se recueille comme les autres à la fin de l'été. Elle est assez grosse, un peu ovale, a quatre côtés, & toute gravée dans l'entre-deux de ses quatre faces. La pimprenelle donne un goût assez agréable au vin, quand on en met dans son verre en le buvant. Il y a la grande & la petite pimprenelle, qui ne sont différentes que par la forme des feuilles : celles de la grande sont longues, & celles de la petite sont presque rondes.

POIREAUX, se sement à claire-voie au commencement de Mars, s'il n'y a plus de gelée à craindre en terre bien préparée & à plein champ. Quand ils sont assez forts, ce qui arrive à la fin de Mai ou dans le mois de Juin, on les arrache proprement, & on les replante en planche bien labourée, sur des alignemens tirés au cordeau, & espacés de quatre à cinq pouces : on y fait des trous d'environ six pouces de profondeur, à proportion de la tige, en distance de quatre à cinq pouces : on y met les poireaux un à un, après qu'on leur a rogné l'extrêmité des racines & des feuilles : on les arrose aussi-tôt qu'ils sont plantés ; & il n'y a plus qu'à les serfouir de tems en tems, & les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse & blanchisse.

Lorsque les gelées commencent, il faut les couvrir de grand fumier sec, ou bien les replanter en terre dans la serre près à près. Si l'on ne veut point les mettre dans la serre, il est toujours bon de les tirer de l'endroit où ils sont plantés un peu au large, pour les remettre très-près les uns des autres dans une autre planche, les couvrir de grand fumier sec, & n'en tirer qu'à mesure qu'on en a besoin.

Pour en avoir de la graine, on doit en conserver quelques pieds qu'on aura laissés en place, ou qu'on replantera à l'écart. La graine est mûre au mois d'Août : elle ressemble à celle des ciboules, & se forme de même dans une maniere de grosse bourse blanche & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue.

POIRÉE, autrement appellée *bette-blonde* ou *blanche*, en Latin *beta*, herbe potagere dont on met les feuilles au pot, & les cardes en ragoût. On la seme à plein champ au mois de Mars, ou sur couche pour en avoir de bonne heure à replanter, ou sur planche pour en replanter plus tard. Quand le plant a six feuilles, on l'arrache de dessus la couche ou planche, on lui rogne le pivot, & on le replante sur planches en terre bien préparée & bien amendée, à la distance d'environ un pied & demi l'un de l'autre, & sur des alignemens de pareille largeur : il faut avoir soin de le biner, sarcler & arroser aussi-tôt qu'on en a besoin. On peut le couper fort souvent pendant l'été, parce qu'il repousse aisément, comme l'oseille & le persil. On en seme aussi sur couche dès le mois de Février, pour en avoir de bonne à replanter au mois d'Avril. On ne choisit pour cela que les plus blondes ; les vertes ne sont pas si tendres ni si délicates. On en replante communément des rangées entre deux rangs d'artichaux, tant pour profiter de la place, que pour donner de l'amusement aux mulots, qui pendant l'hiver pourroient sans cela ronger les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de la poirée. La graine s'en recueille dans les mois de Juillet, d'Août ou de Septembre. Elle ressemble à celle des betteraves, excepté qu'elle a la couleur un peu plus terne.

Lorsqu'on veut en avoir des cardes, il faut les replanter, comme je l'ai dit, aux mois d'Avril & de Mai : on les seme, on les sarcle, on les arrose, on les couvre de grand fumier sec, pour les conserver l'hiver, & au mois de Mars ou d'Avril, les ayant découvertes, on les laboure & on les soigne comme auparavant : de cette maniere elles poussent de très-belles cardes pour les mois de Mai & de Juin.

Pour avoir de la graine, on en laiſſe monter des plus blanches & des plus larges ſans leur arracher aucunes feuilles ; & on leur arrête le montant à quelque perche fichée en terre, de peur que le vent ne les rompe. Deux plantes ſuffiſent pour en fournir. Quand on juge qu'elle eſt mûre par la couleur jaune qu'elle prend, on l'arrache par un beau tems & on la laiſſe ſécher, puis on la froiſſe avec les mains ſur une nappe, on la nettoie & on la fait encore bien ſécher, de crainte qu'elle ne moiſiſſe, à cauſe que cette graine eſt ſpongieuſe. On ne la recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée, aux mois d'Août ou de Septembre, & quelquefois en Juillet.

POIS. Il y en a de pluſieurs ſortes ; les pois hâtifs, les nains, les gros blancs, les pois à cul noir, les verds gros & petits; les pois à couronne, les pois ſans parchemin, ou pois goulus ; les pois chiches, à parchemin ou ſans parchemin ; les pois de tous les mois ; les pois gris & les lupins.

On ſeme des pois de trois manieres ; par planches, en faiſant pluſieurs rayons à chaque planche, ſuivant l'eſpéce des pois que l'on y veut ſemer; par trochet ou bouquet, & à plein champ.

Il leur faut une terre aſſez bonne & de tems en tems un peu de pluie pour être tendres : ils demandent auſſi à être ſerfouis avant qu'ils ſoient en coſſes. On peut en avoir depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Octobre, en en ſemant en différens tems pour les avoir au bout de trois mois, qui eſt le terme ordinaire de leur maturité. On ſeme les derniers pois vers la Saint Jean pour en avoir de bons vers la Touſſaint.

Les pois hâtifs, blancs, ou verds, ſont ceux dont on prend le plus de ſoin : ils ſont d'une médiocre groſſeur. On les ſeme vers la Chandeleur, auſſi-tôt après les gelées qu'ils craignent beaucoup. Il eſt bon de les faire germer cinq ou ſix jours, en les mettant tremper les deux premiers jours dans de l'eau, & enſuite les laiſſant dans un lieu chaud avant de les ſemer. Ils aiment une terre ſablonneuſe ; & s'ils ſont ſemés ſur quelque côteau, ou à l'abri de quelques murailles expoſées au ſoleil du midi, cela les avancera encore de beaucoup ; on fait même quelques ados exprès pour cela, en élevant de la terre en talus. Quelques-uns ſement les pois ſur couche à la fin de Février, pour les replanter dans de bonnes expoſitions : d'autres, après les avoir ſemés comme on a dit, les couvrent de cloches de verre pendant les gelées, de paillaſſons & de grand fumier : il y en a même qui ont des chaſſis de verre qu'ils mettent deſſus.

Si on les ſeme par rayons, on aura plus de commodité pour les biner en paſſant entre deux rayons, & plus de facilité pour en cueillir les coſſes, ſans endommager la plante. Mais ſi on veut les ſemer par trochets, on fera des trous avec le plantoir à un bon pied les uns des autres, puis on mettra dans chacun ſix ou huit pois ; & quand ils ſeront aſſez forts, on aura ſoin de les biner pluſieurs fois.

Les pois de la grande eſpéce veulent être ſemés, comme je viens de le dire, en rayons ſur planches, quatre rangées à chaque planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, dont chacune ſervira à appuyer deux rangées de pois. Lorſqu'on les rame, ils produiſent bien davantage que quand on ne les rame point ; & comme ils en ſont mieux expoſés, ils ſont auſſi meilleurs, principalement les pois ſans parchemin, qui chargent beaucoup : ils ſont fort délicats, & ſont auſſi fort appétiſſans en verd. Les rames qu'on met aux pois, doivent être fortes & hautes à proportion de la hauteur & de la force de ces plantes.

Il ne faut point mettre les planches de pois ramés les unes attenant les autres, mais laiſſer une planche entre-deux pour donner de l'air aux pois, autrement ils

s'étoufferoient ; & dans ces voies ou planches d'entre-deux, on ſemera quelques racines qui y profiteront beaucoup, à cauſe de la fraîcheur qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Il eſt bon de deſtiner quelques planches particulieres pour en manger en verd ; & en cueillant les coſſes, on doit prendre garde de ne point endommager les tiges, afin d'en tirer tout ce que la plante en peut fournir.

Quant aux pois de la petite eſpéce, comme blancs, verds, gris, hâtifs, nains & à cul noir, on peut les ſemer en plein champ à la charrue. On les ſeme en deux façons ; en gueret frais labouré qui a eu une premiere façon avant l'hiver, ou bien ſous raie ; c'eſt-à-dire, qu'avant d'avoir labouré la terre, l'on ſeme les pois ſur le champ, puis en faiſant les raies à meſure qu'on laboure, la ſemence tombe au fond de chaque raie, & à l'aide du ſoc elle eſt recouverte par la terre qui ſe retourne deſſus.

Cette maniere de labourer ſe pratique par deux raiſons ; l'une pour tenir la ſemence fraîchement quand la terre eſt trop légere, l'autre pour empêcher les pigeons de la manger ; car lorſqu'on n'a fait que herſer le gueret fraîchement labouré, les pigeons y gratent comme des poules, & mangent la plus grande partie de la ſemence.

Les pois de tous les mois, ainſi appellés, parce qu'ils durent preſque toute l'année, & qu'il y en a toujours en fleurs, ſe ſement à l'abri du mauvais vent en quelqu'endroit du jardin, pour en avoir de bonne heure. Il faut les biner & les arroſer, ſur-tout l'été, & les couvrir de paillaſſons pendant les grandes chaleurs. On doit couper toutes les coſſes en verd, ſans en laiſſer ſécher aucune ſur pied, & prendre garde de ne point endommager les tiges : à meſure qu'on voit qu'il y a quelque jetton duquel on ne peut plus eſpérer des coſſes, il eſt bon de le couper.

Les pois élevés dans les terres ſablonneuſes, ſont plus hâtifs & cuiſent mieux que ceux qui ſont venus dans des terres fortes.

Les lupins ſont des pois plats, ronds & amers au goût ; ils viennent par gouſſes attachées à la tige, comme les féves de marais, & chargent beaucoup : on les appelle auſſi pois d'Eſclaves, parce qu'on en nourrit les Galériens : ils veulent tremper long-tems avant qu'on les faſſe cuire. En Eſpagne ils en ſement des champs entiers, & en nourriſſent le bétail. On peut les ſemer à plein champ, ou en rayons à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche. Il leur ſuffit d'une terre médiocre. Au ſurplus, voyez ce qui en a été dit au premier Tome.

POIVRE *d'Inde* ou *de Guinée*, eſt un arbuſte agréable à la vue, & utile pour la cuiſine & pour la ſanté. Il a les feuilles aſſez grandes, la tige haute d'une coudée, force branches vertes & noueuſes, des fleurs blanches d'où ſort un fruit fait en forme de cornet comme un petit cornichon, & qui eſt verd d'abord ; mais enſuite il devient rouge, luiſant comme du corail, & ſi piquant au goût, qu'il ſurpaſſe toute ſorte de poivre : la graine eſt enfermée dans ces cornets, & elle eſt petite, blanchâtre & de même goût.

Il aime les terres graſſes & humides, & vient bien à l'ombre. On en éleve de ſemence par-tout où l'on veut, dans des pots ou autrement, quoiqu'un peu de chaleur lui faſſe du bien. Il mûrit en Septembre.

En Flandre on en confit le fruit, quand il eſt encore verd, auſſi communément qu'on fait ici les cornichons. Lorſqu'il eſt mûr, on s'en ſert en aſſaiſonnement en place de poivre, parce qu'il eſt de meilleur goût. Cette plante eſt commune dans le Languedoc ; on ne ſe ſert que de ſes capſules. Les Vinaigriers

en mettent dans leur vinaigre, pour le rendre fort & d'un bon goût.

POMME D'AMOUR, ſe ſeme au printems, veut une terre graſſe, beaucoup de chaleur, & même culture que le concombre. Il y a une pomme d'amour dorée, dont le fruit, quand il eſt mûr, eſt bien plus beau que la pomme d'amour commune; mais il eſt plus petit & mal-ſain. Les Italiens en mangent en ſalade comme nous faiſons les cornichons.

POMME DE MERVEILLE, ſe ſeme ſur couche en Mars, pour être tranſplantée ſur la fin d'Avril en bonne terre & en belle expoſition; & on met des bâtons pour ſoutenir ſes branches. Son fruit, qui eſt à-peu-près de la forme du concombre, eſt rouge & jaunâtre, & parſemé de tubercules épineux. Il n'eſt point charnu, & s'ouvre de lui-même comme par une maniere de reſſort.

POTIRON, voyez *Citrouille.*

POURPIER. Il y en a de deux ſortes, le verd & le doré.

Le pourpier verd eſt celui qui ſe ſeme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré. On le ſeme d'abord ſur couche avec des cloches deſſus: & dès le mois de Février, outre les cloches, il faut encore bien le couvrir avec des paillaſſons pour le garantir des frimats de la ſaiſon qui le feroient périr.

A l'égard du pourpier doré, on ne le ſeme ſur couche qu'à la fin du mois d'Avril, & en Mai ſur planche bien labourée & couverte d'un doigt de terreau. Quand il eſt un peu grand, on a ſoin de l'arroſer & de le ſarcler. Lorſqu'on le ſeme ſur couche à plein champ, on bat le terreau avec la main ou avec le dos de la pelle; mais quand on le ſeme en pleine terre qui doit être bien préparée, on la herſe pluſieurs fois légérement avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

Cette graine eſt noire, d'un rond à demi plat, & extraordinairement menue; c'eſt pourquoi il faut la ſemer le plus clair que l'on peut.

Pour en avoir de la graine, on replante des pieds aſſez forts dans des planches bien préparées, & on les eſpace d'un bon pied. Les mois de Mai, de Juin & de Juillet ſont propres pour cela. La graine vient dans une maniere de petites coquilles qui en contiennent beaucoup. Dès qu'il y en a qui s'ouvrent, on coupe tous les montans pour les mettre ſécher au ſoleil ſur un drap. Quand elle eſt bien ſeche, on la broie dans les mains & on la nettoie bien, puis on la met ſur quelqu'autre linge pour la faire ſécher parfaitement avant de la ſerrer. Il faut prendre garde de ne pas mêler la graine des deux eſpéces. Les gros cotons de pourpier replanté pour graine, & qui commencent à fleurir, ſont ceux qu'on confit dans du ſel & du vinaigre, pour ſervir l'hiver en ſalade comme les cornichons.

RADIX blanc ou noir, eſt une eſpéce de rave forte, qui a la forme du navet. On le ſeme en été ou au printems.

RAVE, pour être bonne, doit être tendre, claire, caſſante & douce; mais lorſqu'elle eſt creuſe ou cordée, elle ne vaut rien. Elle vient de graine qu'on ſeme ſur les premieres couches dès le mois de Février, pour en avoir de bonne heure. Quand la couche eſt dans ſon degré de chaleur tempérée, on bat d'abord le terreau avec un bout de planche large d'environ un pied, afin que le terreau ſoit ferme: puis on y fait des petits trous avec le doigt, à trois ou quatre pouces les uns des autres: on met trois graines de rave dans chaque trou, ſur des rayons tracés en travers de la couche: on recouvre les trous de terre, & pour garantir les ſemailles du froid, on les couvre ſur-tout durant la nuit, de bons paillaſſons. On les laiſſe auſſi pendant le jour quand il a gelé fort: on y ajoute même en ce cas du grand fumier par-deſſus, ce qui n'empêche point le

plant

plant de croître deſſous. Il faut que les paillaſſons ſoient ſoutenus ſur des perches poſées en long & en travers de la couche en forme de chaſſis.

Il n'y a que pendant l'hiver qu'on prend cette peine ; car en tout autre tems on les ſeme indifféremment, ou ſur couches, ou ſur planches bien préparées, en rayons ou à plein champ ; & avec l'aide des arroſemens fréquens, cette plante vient à une belle croiſſance.

On en ſeme encore ſur couches au mois de Mars, & après en pleine terre ; parce qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures qui les détruiſent : on en ſeme juſqu'au mois d'Août. On doit toujours obſerver de mettre les raves dans des trous en les ſemant : celles qu'on ſeme à champ ſont ſujettes à devenir creuſes & cordées ; & s'il ſort plus de trois graines de chaque trou, il faut arracher ce qu'il y a de plus, auſſi-tôt qu'elles ſont levées ; autrement on auroit beaucoup de feuilles & point de chair.

Pour ménager le terrein, on peut, en Février & Mars, ſemer des rayons de laitues en travers des couches de raves : mais il faut pour cela que les trous où l'on a ſemé la graine de raves, ſoient éloignés les uns des autres de ſept à huit pouces ; & alors on cueillera les laitues avant que les raves ſoient en état de l'être. On peut même encore mieux ménager le terrein ; car les raves qu'on éleve ſur couches, ſont celles qu'on veut avoir en Février, Mars & Avril : elles y levent effectivement au bout de cinq ou ſix jours ; mais pour le reſte des autres mois on en doit ſemer parmi toutes ſortes de ſemences ; car elles levent & ſont prêtes à cueillir avant que les autres plantes puiſſent en recevoir du dommage. Ainſi on peut en mettre dans les couches à melons, même en plein champ, en les y ſemant par rayons, quand les melons ont été replantés.

Il faut aux raves une terre bien meuble, & où le ſoleil donne peu ; autrement craignant extrêmement le grand chaud de l'été, elles viennent dures, fortes, piquantes & cordées, ſi on ne les arroſe beaucoup dans les tems ſecs. Pour bien faire, il faudroit avoir le long de quelques murailles du nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi, pour y ſemer ces raves. Le printems & l'automne elles réuſſiront aſſez en pleine terre & au grand air, le ſoleil n'étant pas ſi chaud. Par ce moyen l'on eſt aſſuré d'en avoir de bonnes ſans diſcontinuation, depuis le mois de Février juſqu'aux gelées de la mi-Novembre.

Mais il eſt important d'avoir toujours des graines. Il y en a qui, pour ſemer des raves, prennent des plates-bandes expoſées au nord, ſur leſquelles ils répandent du terreau de l'épaiſſeur d'un bon pied, ayant auparavant bien labouré ces plates-bandes, ſur leſquelles ils ſement leurs raves à plein champ.

D'autres, pour les rendre plus tendres, claires & moins fortes, ôtent d'une plate-bande la terre à la profondeur d'un pied & demi, & mettent au fond un bon pied d'épaiſſeur de balle, qui eſt la pellicule qui environne le grain de froment ou ſeigle, & que les Batteurs en grange mettent à part lorſqu'ils les vannent ; enſuite ils jettent par-deſſus trois doigts de terreau qu'ils répandent également, & quelque tems après ils ſement leurs graines.

Il eſt important d'avoir toujours de la graine des bonnes eſpeces ; ſavoir, de celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge. On en choiſit au mois d'Avril parmi les raves qui ſont venues de la ſemence de l'année, & on les replante toutes entieres dans quelque endroit bien préparé, les eſpaçant d'un pied l'un de l'autre, & preſſant la terre contre : enſuite on les arroſe, s'il ne pleut pas, & bientôt après elles montent, fleuriſſent & donnent de la graine qui eſt très-bonne à cueillir à la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges, on les met ſécher quelques jours au ſoleil, on les bat pour faire ſortir la

graine des coſſes, & on la vanne : elle eſt ronde, médiocrement groſſe, & d'un rouge minime. Si les pieds qui montent à graine allongent trop leurs branches, on peut les pincer à une longueur raiſonnable, afin que les premieres coſſes ſoient mieux nourries.

Les raves ſe nomment auſſi raiforts ; & on comprend ſous ce genre les raves noires appellées par les Italiens romoraches, & le gros raifort. On appelle raves en certains pays, une eſpece de gros navets qui égalent quelquefois la groſſeur de la forme d'un chapeau ; elles ſont pour le potage & pour engraiſſer les beſtiaux.

REGLISSE, racine dont on ſait que le jus entre dans toutes les tiſannes rafraîchiſſantes, & dont on fait un jus excellent pour la toux. Elle aime un terrein gras, & ſe plaît à l'ombre ; le ſablon gras & noir lui eſt très-propre. Elle vient auſſi groſſe & auſſi bonne par toute la France, que celle qu'on nous apporte d'Eſpagne. Si on veut en mettre dans un jardin, il eſt eſſentiel de la placer dans un endroit où elle ne puiſſe nuire, parce qu'elle trace & creuſe beaucoup. Elle eſt bien plus difficile à extirper que le chien-dent. Pour en avoir, il n'y a qu'à en coucher des rejettons un demi pied en terre ſans la labourer, & avoir ſoin ſeulement de la biner & la ſarcler, pour qu'elle profite mieux. Quand on veut en lever de terre, il faut faire un grand trou autour & au-deſſous de la plante, pour la tirer promptement ſans la tordre ; cela la noirciroit.

RAIPONCE, petite herbe dont les feuilles & la racine ſervent de ſalade au printems. On n'en cultive guère dans les jardins, parce qu'elle vient ſans ſoin dans les prés & dans les campagnes, ſur-tout dans les blés : c'eſt une eſpéce de petite rave douce. Si on veut en ſemer, il faut le faire en Octobre.

RUE, eſt une plante d'odeur très-forte. Elle ſe multiplie de ſemence & de plants enracinés : on la met en bordure en bonne terre & en belle expoſition. Sa graine eſt faite comme un roignon de coq, de couleur noire & raboteuſe.

ROCAMBOLE, eſt la graine d'une eſpece d'ail qu'on cultive dans les jardins : on l'appelle auſſi ail d'Eſpagne. Elle vient de graine, & ſe cultive comme l'ail. Cette graine eſt à peu près groſſe comme un pois, & on s'en ſert dans les ragoûts.

ROMARIN, ſe multiplie de ſemence, mais plutôt de bouture & de plants enracinés éclatés de ſa ſouche, ou bien de marcottes. Il veut une bonne terre, & vient à toute expoſition : il prend telle forme que l'on ſouhaite, il n'y a qu'à le conduire. Les grandes gelées lui ſont contraires & le font périr.

ROQUETTE, eſt une des fournitures de ſalades. Elle ſe ſeme au printems comme la plupart des autres. Sa feuille eſt aſſez ſemblable à celle des raves. La graine en eſt très-menue, & à-peu-près comme celle du pourpier ; mais la couleur eſt rougeâtre, ou plutôt d'un minime obſcur.

SALSIFIS. Il y en a deux ſortes ; les ſalſifis communs, & les ſalſifis d'Eſpagne, autrement dit *ſcorſoneres*. C'eſt une des meilleures racines qu'on puiſſe cultiver. La ſcorſonere ſe multiplie de graine qui eſt blanche, menue, longuette & ronde : elle vient dans une eſpece de boule au haut de la tige, & a ſa pointe garnie d'herbe comme le piſſenlit, & elle s'envole de même, ſi on n'y prend garde en la viſitant pluſieurs fois le jour : c'eſt pourquoi auſſi-tôt que la ſcorſonere eſt épanouie, il faut ramaſſer toutes ſes barbes & en les tenant dans les doigts, en arracher la graine qu'on mettra à meſure dans quelque pot couvert d'une tuile, de peur qu'il n'y pleuve ou qu'elle ne s'envole.

Cette graine demande à être miſe en bonne terre qui ait au moins ſix pieds de

fond, & qui ait été bien fouillée. On la ſeme en deux ſaiſons, au printems & au mois d'Août, en bordures ou en planches, en rayons ou ſans rayons, & en plein champ, n'importe, pourvu qu'on ait ſoin d'éclaircir le plant quand il eſt haut de ſept à huit pouces, afin que les racines groſſiſſent davantage. Il faut l'arroſer pendant les chaleurs, & l'entretenir bien ſarclé. Il paſſe aiſément l'hyver hors de la ſerre. Pour qu'il ſoit gros, il eſt bon de le laiſſer deux ans en terre, & d'en ſemer une planche chaque année, pour n'en point manquer.

La ſcorſonere fleurit jaune, monte en graine en Juin & Juillet, & a la feuille large.

Le ſalſifis commun l'a ſemblable au petit plantain : il fleurit violet. A l'égard de ſa graine, elle eſt approchant comme celle de la ſcorſonere, ſi ce n'eſt qu'elle eſt un peu plus griſe ; elle eſt d'un ovale fort long. Au reſte, on cultive les ſalſifis communs comme ceux d'Eſpagne, excepté qu'on ne les ſeme qu'au printems, & qu'on ne les laiſſe en terre que juſqu'au Carême. Ils ne ſont pas ſi eſtimés que les ſcorſoneres.

Sariette, eſt une plante annuelle un peu odoriférante, dont les feuilles ſervent en aſſaiſonnement, particuliérement avec les pois & féves. Elle ne vient que de graines qu'on ſeme tous les ans au printems, en planches ou en bordure : elle ſe plaît en terre ſeche & en belle expoſition.

Sauge, tant la panachée qui eſt la plus agréable, que la commune qui eſt d'un verd blanchâtre, ſe multiplie aiſément de boutures & de branches éclatées de leurs ſouches avec racines : on n'en met guère qu'en bordure. On prend la petite ſauge comme le thé. Il y a des eſpéces de ſauges plus difficiles à venir que les autres : on les ſeme en Avril ſur couche, & on les replante en bonne terre & en belle expoſition dans des pots, un mois après qu'elles ſont levées. Elles craignent l'hiver, & il faut les dépoter tous les ans, pour leur couper le trop de racines, & renouveller la terre.

Scorsonere, voyez *Salſifis.*

Topinanbour, ou *pommes de terre*, ou encore *groſſes truffes*, ſont des racines rondes, qui viennent toutes par nœuds entre deux terres, & que l'on mange cuits, ſur-tout en Carême, comme les culs d'artichaux, du goût deſquels ils approchent. Il ne leur faut point grande culture, & ils profitent extrêmement, pourvu qu'ils ſoient en bonne terre. On les multiplie par graines & par plants enracinés ; mais ils viennent mieux de plants que de ſemence. On les replante au mois de Mars : ils portent des fleurs comme les tourne-ſols, & quantité de graines. Si le potager eſt petit, on doit les mettre ailleurs, car ils tracent beaucoup. Il eſt bon auſſi que les cochons n'en approchent point, parce qu'ils en ſont très-friands.

Thym, aime un terrein ſec & une belle expoſition. On le multiplie ou de graine qu'on ſeme en Mars, ou de plant enraciné, en éclatant la touffe en pluſieurs brins, qu'on plante auſſi en Mars à deux ou trois pouces de diſtance, avec un plantoir large, comme on fait le buis. On ne met le thym qu'en bordure, & on le replante tous les ans en Septembre, ou bien on le tond tous les ans, ou au moins tous les deux ans.

Tripe-madame, eſt une fourniture de ſalades, dont on ne ſe ſert qu'au printems quand elle eſt tendre ; car l'été elle eſt trop dure. Elle ſe multiplie de graine & de bouture, ou de rejettons. La graine eſt griſe, longuette, & à peu près ſemblable à celle du perſil. On la ſeme au printems ſur un bout de planche ; ou bien on en plante des boutures à quelqu'endroit de la melonniere : elle vient aſſez aiſément.

Trompette d'Allemagne, voyez *Citrouille.*

TRUFFES, peuvent se multiplier de semence & de plant enraciné, en bonne terre & en belle exposition. Voyez ce qui en a été dit à la fin du Tome premier.

VERJUS & VIGNES. Les espéces qu'on en cultive ordinairement dans les potagers, sont le bourdelais ou verjus, le chasselas, cioutat, corinthe & muscat. Les uns & les autres se taillent, se provignent, se greffent & se plantent de la même maniere durant les mois de Janvier, Février & Mars. Vers la mi-Juin on prend soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage, afin que l'agitation du vent ne les gâte point. Il faut aussi les ébourgeonner au printems, pour leur ôter les branches foibles, se contentant d'y laisser, en les taillant, deux, trois ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grappes sur chacune. On doit aussi observer de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand on ne veut pas les laisser monter en taille.

Il y a deux sortes de *bourdelais*, le blanc & le rouge, de même du *chasselas*; mais le chasselas rouge est très-rare. Le bourdelais peut se contenter d'une exposition au nord; mais pour le chasselas, il lui faut le midi, le levant & le couchant, pour être plus jaune, plus croquant & meilleur. C'est un raisin qui se conserve fort long-tems, pourvu qu'on ne le laisse pas trop mûrir avant de le cueillir.

Le *cioutat*, le *corinthe* & le *muscat* veulent le midi & le levant, sinon ils ne sauroient mûrir en ce climat. Il y a du muscat blanc, rouge & noir. Le blanc est ordinairement le meilleur des trois: il lui faut une terre légere; & il réussit, même en plein air, dans un climat chaud, s'il est dans un terroir graveleux & sablonneux. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, clair-semé à la grappe, & un goût de musc assez relevé.

Au surplus, voyez ci-après le Traité de la Vigne.

VIOLETTES, sur-tout les doubles, servent dans nos potagers en bordures, & de leurs fleurs on garnit le dessus des salades du printems. Voyez-en la culture au Chapitre *des Fleurs* ci-après.

SECRETS QUI CONCERNENT LE JARDIN POTAGER.

Pour hâter la germination des graines.

Mettez une féve ou autre graine tremper durant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olives; enfoncez-la dans de la mie de pain chaud, elle germera presque sur le champ.

Pour faire pommer des choux promptement.

Ceux qui habitent le long des rivages de la mer, lorsqu'ils transplantent leurs choux, mettent de l'algue-marine avec une pincée de nitre sous la racine. D'autres, qui en sont plus éloignés, mettent seulement une pincée de nitre ou des cendres de plantes brûlées proche leurs racines; cela les fait végéter & pommer avec beaucoup de diligence. Un vieux soulier, ou la peau d'un animal, & tout ce qui vient des animaux, fait aussi merveille pour les laitues, les chicorées & toutes sortes de plantes.

Pour faire lever promptement des laitues.

Prenez de la cendre de mousse & du fumier bien terroté, arrosez-les de jus

de fumier plusieurs fois, & laissez-les autant de fois dessécher au soleil, jusqu'à ce que cette composition soit devenue une terre grasse & bien meuble ; puis, si c'est en hiver, mettez cette terre dans une grande terrine, remuez-la bien & la travaillez, l'arrosant peu à peu avec du jus de fumier, jusqu'à ce qu'elle soit humectée, comme est une terre que l'on veut semer. Ensuite posez-la sur un réchaud, pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle sera ainsi échauffée, semez-y des graines de pourpier ou de laitues, après les avoir un peu humectées avec du jus de fumier bien pourri, durant vingt-quatre heures, & à mesure que vous verrez la terre se sécher, arrosez-la avec de l'eau de pluie qui ne soit pas froide. En moins de deux heures ces semences auront produit, chacune suivant son espéce, de quoi faire une très-bonne salade.

Ou bien, faites tremper de la graine de laitue, pourpier ou autre plante dans de l'eau-de-vie ; & mêlez dans le terreau un peu de fumier de pigeons avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussiere. Vous aurez des laitues en deux fois vingt-quatre heures, & ces laitues seront grandes & propres à manger ; mais elles ne durent que huit jours sous la couche : c'est pourquoi il faut les manger dans ce tems-là. Vous pouvez semer ces laitues sur la même couche où l'on éleve des melons.

Pour faire croître promptement du céleri.

On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de là, on la laisse sécher ; puis on la seme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé les cendres faites de tuyaux & de gousses de feves. On doit l'arroser d'eau de pluie un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par-tout ; & en continuant d'arroser, on apperçoit bientôt les tiges monter & s'allonger.

Pour faire venir toutes sortes de plantes fort grosses.

Il faut semer sur couches telles graines potageres que l'on souhaite dans le moment que le soleil remonte dans l'équinoxe de Mars, ce qui se voit facilement par les Almanachs ; & s'il y a difficulté à trouver par les Almanachs le point du montant de l'équinoxe, il faut faire de la cendre de sarment, & la mettre dans un vaisseau de terre plombée, ou de faïance bien nette, avec de l'eau de puits, de fontaine ou de pluie bien claire, depuis le vingtiéme du mois de Mars jusqu'au vingt-deux ou vingt-troisiéme : & lorsque le soleil remontera dans son point équinoxial, on verra la cendre se brouiller avec l'eau & la troubler, ce qui sera une preuve infaillible du tems que le soleil remontera dans son point équinoxial, & ce sera pour lors qu'il faudra semer les graines. Quand ces plantes seront assez fortes pour être transplantées en planche, on le fera dans le commencement de la pleine lune.

Pour avoir des fraises plutôt que de coutume.

On met des fraisiers sur couche, on les couvre de chassis de verre, & on les arrose durant l'hyver presque tous les trois jours avec de l'eau où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de cheval. Il est surprenant combien l'eau échauffée & engraissée par de bon fumier, avance la végétation des plantes & la maturité des fruits.

Pour faire lever promptement les graines, & les pepins & noyaux de fruits.

Prenez de pepins de pommes, de poires, d'oranges, ou des noyaux de pêches, d'abricots & de prunes ; faites-les entrer dans un oignon, qu'on appelle *ſquilla marina*, ou même dans un oignon ordinaire ; mettez le tout en bonne terre, ils germeront bien plus vîte étant excités par l'humidité & par la chaleur de l'oignon. On comprend aiſément que des ſemences miſes de la ſorte doivent trouver plus de nourriture que dans la terre toute crue.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE; OU *ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.*

TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE TROISIÉME.

Le Jardin Fruitier.

C'EST ici le champ le plus riant & le plus fécond de toute la Nature ; & outre une infinité d'alimens & d'autres secours que l'on en tire, les plaisirs de la vue, les délices de l'esprit, & les doux amusemens de la vie, y entrent & charment également le Philosophe & le Paysan ; car l'un & l'autre prennent naturellement pour les arbres fruitiers qu'ils élevent, une affection qui croît toujours avec eux : *crescent illæ : crescetis amores.*

Aussi est-ce cette affection qui est la chose la plus nécessaire pour avoir de beaux plants : sans elle ils sont négligés, & languissent même dans les meilleures terres ; mais l'amour du Maître les anime, & alors ils payent avec usure les soins & le peu de dépense qu'ils demandent.

Ceux qui veulent employer tout le terrein de leurs jardins en arbres fruitiers, multiplient les espaliers par des murs isolés dont ils garnissent le haut de demi-tiges, & le bas de basses tiges, qui, quand elles sont assez grandes pour couvrir

tout le mur, prennent la place des demi-tiges qu'on coupe ou qu'on plante ailleurs. Voyez ce qui a été dit ci-dessus, page 11, des Jardins coupés de murs. Ceux qui n'en veulent pas faire la dépense, se contentent de garnir tous les quarrés de contre-espalier par rangs espacés de huit à dix pieds, dont l'entre-deux sert à mettre dans le milieu quelques rangées de boutures, de coignassiers & de paradis, qu'on greffe la seconde année, & qu'on transplante deux ans après. C'est ainsi que tout leur terrein se trouve employé utilement.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres, tant pour les Jardins que pour les Champs.

Comme j'ai parlé ci-devant, page 2 & suivantes, des fonds de terres, des expositions, de la fouille & des autres choses générales à toutes sortes de jardins; je vais passer tout-d'un-coup à ce qui regarde les fruits en particulier, pour les suivre dans tous leurs états, suivant le cours de la Nature.

Quoiqu'il s'agisse ici des jardins où l'on ne connoît guère que les fruits à pepins & les fruits à noyau; cependant la qualité de l'objet veut que je n'oublie point les plants champêtres, puisqu'ils entrent dans le sujet, & qu'il y en a beaucoup dans les grands jardins.

Utilité des Pépinieres.

Ceux qui veulent avoir de beaux plants & en quantité, doivent d'abord avoir chez eux des pépinieres, pour y élever des arbres dont ils puissent planter leurs jardins & leurs champs. Car il est certain que les arbres tirés des pépinieres domestiques réussissent bien mieux que ceux que l'on prend hors de chez soi; parce qu'étant replantés aussi-tôt après qu'on les a arrachés, & se trouvant en même terre & en même air, ils reprennent facilement; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toujours par le transport; leurs racines se meurtrissent & se gâtent, la gelée les altere; ils reprennent avec plus de peine, & il en meurt un grand nombre.

D'ailleurs, c'est un grand avantage lorsqu'on plante, d'être sûr de la bonté & de l'espéce des arbres: on évite par-là le déplaisir qu'ont souvent ceux qui en achetent, d'être obligés d'en replanter de nouveaux, ou de les regreffer quand ils devroient commencer à donner du fruit.

De plus, on ne peut faire de grands plants qu'avec beaucoup de dépense, si on n'éleve pas chez soi des pépinieres abondantes. Il est bon même d'en avoir deux qui se succédent, & les renouveller à mesure qu'elles commencent à être sur leur fin. Quand ces pépinieres sont un peu amples, il faut encore observer de les faire à plusieurs reprises & à différentes années, afin qu'on ait du plant de tous les âges.

Un fonds propre à toujours faire des pépinieres, est inestimable & d'un produit très-considérable pour un Pépiniériste, qui a un prompt débit de ses arbres, nains ou autres.

Pour faire une bonne pépiniere, on doit avoir soin principalement de trois choses; choisir de bon plant, le planter dans une bonne terre, & le bien cultiver.

On fait des pépinieres, ou de semences, ou de plants enracinés.

Mais

Mais pour avoir des pépinieres en peu de tems, il faut les planter tout d'un coup de plants enracinés, & un peu forts s'il se peut : la dépense n'en est pas grande, parce que le millier de jeunes plants coûte peu ; on gagne les deux années que les graines sont à lever & à former de pareil plant, & on n'est pas obligé de le relever au bout de deux ans pour le replanter ailleurs, ou d'avoir la peine de l'éclaircir.

Bien des Jardiniers plantent des pépinieres de *pétreaux :* ce sont des poiriers & pommiers sauvages qu'ils vont chercher dans les bois. Avant de les planter, on leur coupe le pivot ; & leurs racines s'étendant en patte-d'oie, ils deviennent de beaux sujets pour greffer, qui réussissent sur-tout en arbres nains.

I. *Pépinieres de semence.*

I. *Pépinieres de fruits à pepins.* On appelle *francs*, les petits arbres venus de pepins ; & c'est de quoi il faut garnir le plus les pépinieres.

1°. Pour conserver les pepins & les graines pendant l'hiver, on les étend dans un grenier ou autre endroit bien sec, & on les visite & remue de tems en tems comme le bled ; ou bien on les garde dans des sachets pendus au plancher d'un lieu sec & aéré.

Toutes les graines qu'on veut semer doivent être grosses, rondes, pleines en dedans, d'un verd vif & non altéré, fraîches & de la même année : si elles étoient plates, vuides en-dedans, un peu vieilles & d'un verd sec, elles ne vaudroient rien. On peut les éprouver en les mettant dans un petit vaisseau plein d'eau, pour ne prendre que celles qui iront au fond.

2°. Il est bon de choisir les pepins de fruits bien mûrs. On prend indifféremment ceux des poires & des pommes qu'on mange, de celles qui pourrissent, ou de celles qui restent après que le cidre est fait. Il est aisé d'en amasser beaucoup, en faisant cribler sur une nappe du marc de cidre ou de poiré au sortir du pressoir ; ou, sans se donner cette peine, on n'a qu'à en arracher dans les bois, ou en faire venir de Normandie où l'on en éleve quantité.

3°. Pour en élever de graine, on les seme également, ou en automne ou à la fin de l'hiver, quand les grandes gelées sont passées. Le plant semé après l'hiver n'en court point les risques ; mais aussi quand celui qu'on a semé en automne a passé son premier hiver sans en être atteint, il leve bien plus vîte que ceux qu'on seme en Février, parce que, s'étant attendri par l'humidité de la terre, il se gonfle, creve & pousse aux premiers mouvemens de la séve : pour cela on couvre les pepins nouvellement semés avant l'hiver, de grand fumier de cheval tout neuf.

4°. Avant de semer les pepins & autres graines difficiles à germer, il faut les laisser tremper douze heures dans de l'eau, où l'on aura mis un peu de nitre, à proportion de la dureté de la semence ; & ensuite l'arroser avec la même eau pour en hâter la germination.

5°. Quand le champ de la pépiniere a été bien choisi, comme je l'ai dit ci-dessus, on y seme les pepins à plein champ, ou par rayons que l'on fait avec le manche du rateau, profonds d'un pouce, en faisant six rayons sur une planche large de quatre pieds, ou les espaçant d'un pied. On met les pepins au fond de chaque rayon, on les recouvre avec le dos du rateau ou avec du terreau, & on répand du grand fumier neuf par-dessus, quand c'est avant l'hiver.

6°. Lorsqu'ils commencent à pousser, on les sarcle ; & à mesure qu'ils se fortifient, on leur donne des labours fort légers qui les font croître en peu de tems.

Au bout de deux ans ils sont assez forts pour être mis par rangs, & transf-

plantés à dix-huit pouces ou deux pieds l'un de l'autre ; on les range de deux pieds de distance : c'est ainsi qu'il faut les éclaircir & les espacer, pour qu'on puisse les sarcler, serfouir & greffer, & qu'ils ne s'étouffent point. On les transplante & on les greffe à deux ou trois ans, suivant la force qu'ils ont, & on les cultive alors comme je vais le dire des pépinieres de plants enracinés.

II. *Pépinieres de fruits à noyau.* Des cinq sortes de noyau qu'on peut semer, il n'y a que ceux d'amandes qu'on a coutume de mettre en terre, parce qu'on a plutôt fait de greffer les pêchers, abricotiers, cerisiers & pruniers sur d'autres sujets, que d'en élever de noyau ; mais les amandiers ne viennent que d'amandes, & ne s'entent point sur d'autres sujets, quoique bien d'autres se marient avec eux par la greffe.

1°. Les noyaux d'*amandes* qu'on veut greffer, doivent être pris des douces, car la séve n'en est pas si revêche que celle des amandes ameres. Il faut qu'elles soient saines & parfaitement mûres.

Avant que de les planter, on doit les faire germer dans du sable, en les mettant par lits dans un mannequin au mois de Novembre. Pour cela, on fait au fond du mannequin un lit de sable épais d'un bon pouce ; on arrange les noyaux par-dessus, de maniere qu'ils ne se touchent pas, & que le sable puisse couler entre-deux. On couvre les noyaux d'un second lit de sable, & on continue ainsi les lits alternativement, jusqu'à ce que le mannequin soit plein ; & sur le dernier lit de noyaux on met deux bons pouces de sable, afin que la fraîcheur s'y conserve. Au lieu de sable, on peut se servir de terreau ou de terre neuve. On met ensuite le mannequin dans un lieu chaud & humide, comme une cave ou un cellier, ou bien on l'enterre dans une vieille couche, & on prend garde que les souris n'y aillent.

Après les fortes gelées, on choisit l'endroit du jardin le mieux amendé ; on le laboure & on y fait des rigoles de six pouces de profondeur, larges d'un fer de béche, & à deux pieds l'une de l'autre ; on y apporte le mannequin d'amandes, on le renverse doucement sens dessus dessous ; on les prend une à une, de peur de rien rompre ; & on arrange au fond de la rigole celles qui sont germées, à dix-huit pouces de distance ; & celles qui ne le sont pas, on les met plus près si l'on veut : on peut couper à quatre doigts de l'amande la racine de celles qui l'ont trop longue. Etant ainsi toutes arrangées, on remplit la rigole de vieux terreau, ou du moins on la couvre légérement de la terre du rayon ; & on a attention de ne point rompre le germe qui pousse, car toutes les peines seroient perdues.

Au reste, on doit observer toujours de mettre la radicule du noyau en bas, & la plume en haut, pour faciliter le développement de la plante, comme je l'ai dit ci-dessus.

Les amandes ainsi plantées, bien entretenues de légers labours, & sarclées, sont en état d'être greffées vers la fin du mois d'Août de la même année.

2°. On peut mettre germer dans des pots les noyaux de pêches, d'abricots & de prunes, aussi-tôt qu'on en a mangé le fruit. On met six à huit noyaux dans un pot plein de terre ; on le met l'hiver à couvert de la gelée, & ils commencent à lever aux premieres chaleurs du printems. Il vaut mieux les laisser dans les pots, jusqu'à ce qu'ils soient forts & qu'on puisse les placer à demeure, quand on ne veut pas les greffer ; car il y a des pêchers & des pruniers francs qui donnent de très-bons fruits sans être greffés. Si ceux qu'on veut greffer sont assez forts pour être écussonnés dès le mois d'Août suivant, ils en reprennent bien mieux.

Il n'y a que la pêche de Pau, la perſique & la pêche violette qui viennent bien de noyaux : les autres eſpeces y dégénerent toujours, & elles valent beaucoup mieux greffées : encore ne ſe ſert-on preſque plus de pêchers venus de noyaux, même pour greffer, parce qu'ils durent peu & qu'ils ſont ſujets à manquer : on prend plutôt des amandiers.

3°. On n'éleve des pruniers de noyaux que pour les greffer en écuſſon, ou en fente, quand ils ſont aſſez gros ; car il n'y a que le damas noir qui vienne bien franc : les autres eſpéces veulent être greffées pour venir mieux, & être plus belles.

4°. On peut élever des ceriſes de noyaux, en les traitant comme les pepins de poires & de pommes, mais il vaut mieux s'y prendre comme aux noyaux d'amandes. Cela eſt général à toutes ſortes de noyaux ; mais ils ſont plus longs à venir que les amandes ; ils ne ſont en état d'être greffés qu'au bout de quelques années, particuliérement les pruniers & les ceriſiers.

III. *Pépinieres de plants champêtres.* La graine d'orme ſe recueille au mois de Mai, & ſe doit ſemer en même tems. Les autres graines comme celles du tilleul, frêne, charme, érable & bouleau, ſe ramaſſent aux mois de Septembre, Octobre, Novembre & Décembre, ainſi que les fruits ruſtiques, comme noix, marron, châtaignes, noiſettes, faines & glands. Il faut les choiſir gros, unis, clairs & pleins, ſans être ridés ni piqués par les vers, ou rongés par les mulots. Ils doivent être toujours de la même année qu'on veut les ſemer.

On met les noix, châtaignes, marrons & autres fruits ruſtiques avec du ſable dans des mannequins ; on les y arrange dès avant l'hiver alternativement par lits, c'eſt-à-dire un lit de fruits ſur un lit de ſable. Le mannequin couvert de ſable en-deſſus, ſe place dans un lieu ſec & un peu chaud, ou à la cave ; les fruits s'y conſervent & germent pendant l'hiver : au printems on porte le mannequin où l'on veut planter les fruits, & en les y mettant en place, on prend garde, ainſi que je l'ai obſervé, de rompre le germe qu'ils ont pouſſé dans le ſable, parce que cela les retarderoit de beaucoup.

Lorſqu'on ſeme ou pique des noix, des marrons, des amandes, des châtaignes ou des glands, ſi c'eſt pour les laiſſer dans la place où on les ſeme, il faut mettre deſſous un morceau de tuile ou d'ardoiſe, parce que, comme la nature de ces arbres eſt de faire un pivot profond & peu de racines, ce qui les empêche de bien faire, le morceau de tuile ou d'ardoiſe qu'on leur met, leur fait écarter les racines, & ils en pouſſent en quantité.

Si on ne veut pas les ſemer d'abord en place, on les met en pépiniere : au bout de deux ans on les arrache, pour les replanter dans une autre pépiniere : en les y plantant, on coupe le pivot qu'ils ont fait, & ils en deviennent plus beaux : on les laiſſe dans cette ſeconde place juſqu'à ce qu'ils aient quinze à vingt pieds de haut.

Il en eſt de même de tous les arbres de futaye qui ſe ſement, comme orme, charme, tilleul, érable, ſycomore, acacia, même du hêtre, du noiſetier & de l'épine. On les ſeme en planche ; on les leve au bout de deux ans : pour les replanter en pépiniere à un pied de diſtance l'un de l'autre ſur le rang, & les rangs de deux pieds en deux pieds. Il n'y a que le chêne qui aime à être ſemé d'abord en place, & il y réuſſit : il n'aime point à être tranſplanté, parce qu'il reprend difficilement à cauſe de ſon pivot.

Les arbres verds ſont très-recherchés & néceſſaires dans les beaux jardins, & les ifs, les picea & le houx ſont ceux dont on ſe ſert le plus. Ils viennent d'une petite graine rouge qu'on ramaſſe quand elle eſt bien mûre, & qu'on

ſeme dans une bonne terre comme celle des fleurs & des orangers, & par planches comme celle d'un potager ; parce que ces plantes, ſur-tout l'if, ſont très-lentes. Lorſqu'elles ſont levées, il faut les ſarcler, les labourer & les arroſer ſouvent.

Les cyprès, pins, ſapins & chênes verds, quoique moins pareſſeux, demandent auſſi une bonne terre & les mêmes ſoins.

Quand ces arbres & arbriſſeaux verds ſont parvenus à une certaine hauteur, on commence à les former ſuivant leur deſtination, en les tondant au ciſeau en boule, en piramides, &c.

Le philaria, l'alaterne, la ſabine, &c. s'élevent de même, mais ils croiſſent plus vîte.

Comme la plupart des arbres verds viennent des pays chauds, il vaut mieux les élever de boutures & de marcottes, que de graines qui manquent ſouvent. Les marcottes réuſſiſſent au pied des ifs & des picea ; au bout de deux ans on les leve & on les plante en pépiniere. Pour les avancer davantage, on fend les branches, comme on fait à l'œillet, quoique le bois ſoit très-dur à percer. On peut même acheter du petit plant qu'on élevera chez ſoi. Tous ces moyens gagnent beaucoup de tems.

Choix du plant de pépinieres.

I. *Plants à pepins.* 1°. Pour élever une pépiniere de poiriers & de pommiers francs à haute tige, & propres à faire de grands plants, il faut choiſir les ſauvageons de poiriers & de pommiers d'un an ſeulement. Cette ſorte de plant vient de pepins de poires & de pommes, qu'on a dû, pour cet effet, ſemer au mois de Mars ſur des planches de terre bien labourées, de la même maniere que les Jardiniers ſement leurs graines. Ces pepins, ainſi ſemés & nettoyés d'herbe pendant l'été, pouſſent un jet aſſez beau pour être plantés en pépiniere l'hiver ſuivant.

2°. Le meilleur plant pour greffer des pommiers propres en eſpalier, en paliſſade ou en buiſſon, eſt celui du pommier de paradis, parce qu'il pouſſe peu de bois, & qu'il rapporte promptement & beaucoup. On éleve cette ſorte de plant de boutures, comme celui des coignaſſiers, dont je parlerai ci-après ; mais le pommier de paradis eſt plus long à venir.

Le doulçain eſt une autre eſpéce de pommier qui approche fort de celui de paradis, & qui reprend auſſi de boutures ; mais le plant n'en vaut rien, parce qu'il pouſſe trop de bois, & qu'il ne peut demeurer en buiſſon.

3°. Pour greffer des poiriers bons à planter en eſpalier, contre-eſpalier ou en buiſſon, le plant qui y réuſſit le mieux eſt celui de coignaſſier, parce qu'il eſt très-propre pour les arbres nains de leur nature, & qui ſe maintiennent bas fort aiſément. Les ſauvageons francs n'y ſont pas ſi propres, car naturellement ils s'élevent trop ; & lorſque pour les arrêter on leur coupe quelques branches, ils en repouſſent pluſieurs autres avec plus de force : ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient arrivés à leur grandeur naturelle, ils ne produiſent que du bois & fort peu de fruits ; encore le peu qu'ils en rapportent eſt ordinairement plus verd, plus tardif & moins coloré que celui des arbres ſur les coignaſſiers, ſi ce n'eſt le portail qui y vient fort bon, pourvu néanmoins qu'il ſoit planté dans un fonds chaud & grouetteux ; car dans la terre franche & froide il ne prend aucun goût.

Après les poires de portail, celles de bezidery, de beurré & d'orange, réuſſiſſent ſur le franc, mieux que toutes les autres, parce qu'ordinairement elles chargent beaucoup.

Ainſi, puiſque la nature des poiriers entés ſur le franc eſt de s'élever en grand arbre & de pouſſer beaucoup de bois, il eſt aiſé de juger que s'ils ne ſont paliſſés contre des murailles fort hautes, où ils puiſſent s'étendre avec liberté, ils ne peuvent réuſſir dans les eſpaliers de hauteur ordinaire, ni être retenus en buiſſon, ſinon dans un terroir ſec, pierreux & ſablonneux, où ne rencontrant que peu de nourriture, ils ne ſauroient pouſſer avec beaucoup de vigueur; mais auſſi ils rapportent plutôt du fruit.

Quelques-uns ont plus d'eſtime pour les poiriers entés ſur le franc, que pour ceux qui ſont greffés ſur le coignaſſier, parce qu'ils croient que les fruits de ces derniers ſont plus âpres & moins délicats que les autres. L'expérience a fait connoître, néanmoins, que cette opinion n'eſt pas véritable, & que l'âpreté qui ſe rencontre quelquefois aux fruits greffés ſur le coignaſſier, ne leur eſt pas naturelle; mais qu'elle eſt cauſée ou par la terre humide & groſſiere qui les nourrit, ou par la trop grande quantité de fumier dont on a amendé la terre en les plantant. En effet, on remarque aiſément que cette âpreté diminue, & ſe paſſe à meſure que le fumier ſe conſomme & que les arbres vieilliſſent. C'eſt pour cette raiſon auſſi qu'il ne faut jamais fumer les arbres plantés s'ils n'en ont beſoin, parce que le fumier rend leur fruit moins délicat.

4°. Il y a trois différentes eſpéces de coignaſſiers; & on les éleve de pepins, de boutures & de pluſieurs autres manieres, comme je l'ai dit en parlant de ce plant au premier tome. J'ajouterai ſeulement qu'il faut choiſir les pepins dans des coignaſſes qui ſoient parfaitement mûres, & non dans des coings, parce que la ſéve du coignier eſt trop revêche.

II. *Plants à noyaux.* 1°. Le plant propre pour les pépinieres deſtinées à greffer des pêchers, des pavies, des abricotiers & des pruniers, eſt celui des jeunes pruniers de damas noir & de ſaint Julien, parce que leur ſéve eſt plus douce que celle des autres, & qu'ils durent plus: il n'y a donc qu'à en prendre des jets qui pouſſent autour des vieux pieds pour faire des pépinieres: la greffe y réuſſit bien en écuſſon ou à œil dormant, quand le ſujet ſur lequel on l'applique eſt jeune; & en fente quand il eſt vieux.

2°. Quelques-uns plantent des abricots & des amandiers, pour y enter des pêchers & des pavies, mais ils ſont fort ſujets à une gomme qui s'amaſſe autour de l'écuſſon; en ſorte que ſi le Jardinier n'a grand ſoin de l'ôter ou de la prévenir, elle l'étouffe & le fait ſouvent mourir. Il eſt vrai que lorſqu'ils réuſſiſſent, ils rapportent de beau fruit, & entr'autres des pêches liſſes admirables. C'eſt pourquoi le meilleur plant & le plus aſſuré pour ces ſortes de fruits, eſt celui de damas noir & de ſaint Julien; mais principalement celui de damas noir, parce qu'il dure davantage, & que ſa ſéve eſt la plus douce.

3°. L'amandier n'eſt pas mauvais dans les terres chaudes & ſablonneuſes, mais il ne réuſſit pas ordinairement en pépiniere, parce qu'étant replanté, il ne reprend que très-rarement. C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de l'élever dans la place où il doit demeurer; & au commencement de Mars y ſemer des amandes douces, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'hiver, pour les y enter en écuſſon ou à œil dormant dès l'année même, à la fin du mois d'Août, ou dans la ſeconde année s'ils ſont trop foibles.

4°. On peut ſemer & enter de la même ſorte les noyaux de pêches ou d'abricots; & même ſans attendre le mois de Mars, les enterrer auſſi-tôt que le fruit en eſt mangé: mais les arbres que l'on greffe deſſus n'y durent pas ſi long-tems que ſur l'amandier.

Les pêchers & les pavies ſe peuvent auſſi élever de noyaux: mais ils dégénerent bien ſouvent; & il n'y a que les pêches de Pau, les perſiques, les

pêches violettes & les pêches communes qui y réussissent ordinairement.

5°. Quoique les abricotiers se puissent greffer sur toutes sortes de pruniers, ils produisent toutefois de plus beau fruit sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes, principalement quand elles sont blanches; & lorsqu'ils sont entés sur les pruniers de petits damas noirs, leur fruit est plus sec & plus ferme. Les abricotiers qui viennent de noyaux, rapportent de petits abricots qui sont plus hâtifs, & qui ont plus de pointe que les autres, ce qui fait que quelques-uns les estiment davantage; mais ils ne se plaisent pas dans toutes sortes de terres, & sont meilleurs dans celles qui sont chaudes que dans les franches.

6°. Les bonnes espéces de prunes se peuvent greffer sur toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui ne rapportent que de petites prunes âpres, à cause que leur séve est trop aigre.

7°. Pour faire des pépinieres de cerisiers & autres fruits rouges, il faut planter des rejettons de merisiers blancs & rouges, à cause que leur séve est plus douce & plus nourrissante que celle des merisiers noirs. Il y a néanmoins de certains merisiers rouges dont le fruit est amer, & sur lesquels, si on greffe des cerisiers & des bigarreautiers, ils deviennent aussi forts & aussi grands que sur les autres; mais il s'y forme un gros nœud à la jointure de la greffe, qui gâte la beauté de l'arbre, & montre que cette sorte de merisier a la séve plus aigre & plus amere, puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe.

Pour enter des cerises précoces, le meilleur plant est celui des rejettons de cerisiers hâtifs, d'autant qu'elles en mûrissent plutôt. Il est vrai qu'elles n'y viennent pas si grosses, & que l'arbre même ne s'y fait pas si puissant, que lorsqu'elles sont greffées sur de bons merisiers. Le plant de cerisier est aussi meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes; parce que comme cette espéce d'arbre fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, elle charge davantage sur le cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa séve n'est pas si abondante que celle du merisier.

Choix de la terre de Pépinieres.

1°. Il ne faut jamais placer les pépinieres dans des lieux où il y a beaucoup d'ombrage, ni près des chênes, ormes, frênes, ou autres arbres qui ont de vastes racines: car les jeunes plants y sont privés du soleil, & souvent affamés par les racines des gros plants voisins.

On doit choisir une terre douce, bonne jusqu'à trois pieds de profondeur, exposée au levant (car le midi est trop chaud), un peu fraîche, & qui soit assez grasse pour n'avoir point besoin d'être fumée avant que d'y planter, principalement lorsque l'on y veut élever des pépinieres de poiriers & de pommiers francs; car le fumier engendre dans la terre de gros vers blancs qui mangent les racines du plant, & les font mourir; outre que la terre trop grasse & trop amendée cause des chancres dans l'écorce des arbres, & particuliérement des pommiers. Si au contraire la terre ne se trouve pas assez bonne de soi-même, & qu'elle ait besoin d'être amendée, il est meilleur d'attendre que le plant ait poussé la troisiéme feuille devant que de la fumer, parce qu'après trois ans il sera assez fort pour résister aux vers que le fumier pourroit engendrer.

La terre, pour être propre à y planter une pépiniere, ne doit pas être trop en labour, ni trop légere; mais au contraire elle est meilleure quand elle a du corps; & pourvu qu'on en ait qui soit meuble & douce pour mettre autour des racines en plantant, celle qui est neuve & reposée est la plus excellente de toutes.

II. *Pépinieres de Plants enracinés.*

On a vû ci-deſſus que cette voie eſt beaucoup plus sûre & va bien plus vîte que celle de la ſemence. Je comprends parmi le plant enraciné dont on fait des pépinieres, tout ce qui eſt plant formé, comme ſauvageons, rejettons, billes, boutures & marcottes.

Ayant donc trouvé un morceau de terre propre & bien expoſé pour y faire la pépiniere, & les plants enracinés étant bien choiſis, il faut y ouvrir des rigoles de la largeur & profondeur d'un fer de béche, les eſpacer à trois pieds ou trois pieds & demi l'une de l'autre, & obſerver autant qu'on peut de les dreſſer, en ſorte que l'un des bouts de chacune regarde le midi, & l'autre le ſeptentrion: car lorſqu'elles ſont ainſi diſpoſées, & que les pépinieres ſont bien greffées, c'eſt-à-dire que les greffes ſont poſées le dos vers le midi (ce qui ſe doit faire toujours autant qu'il eſt poſſible pour bien greffer); les arbres ſe ſoutiennent les uns les autres, & ſe défendent bien mieux des grands vents du midi.

La terre étant ainſi bien préparée, on doit au mois de Novembre ou de Décembre choiſir une belle journée pour la planter, d'autant que par un beau tems la terre eſt meuble, plus aiſée à manier, & garnit mieux la racine du plant; mais dans les terroirs humides & tardifs, il vaut mieux attendre à la fin de Février pour y planter, parce que la trop grande humidité & les eaux corrompent & pourriſſent les racines pendant l'hiver.

C'eſt par cette raiſon que dans les fonds humides & froids il eſt néceſſaire, pour égouter les eaux, de relever la terre en forme de ſillons, & de planter les arbres ſur le haut; mais dans les terres chaudes & hâtives, il faut y planter dès le mois de Novembre, à cauſe que les racines commencent avant l'hiver & durant le tems doux à jetter quelque petite chevelure, & ſe lient avec la terre, en ſorte qu'au printems les arbres en pouſſent beaucoup mieux.

Si l'on plante une pépiniere de ſauvageons, de poiriers & de pommiers francs, élevés de pepins, on doit obſerver de couper la moitié de la racine du plant, de le rogner par haut environ à ſept pouces, de l'eſpacer dans les rigoles de ſept à huit pouces de diſtance entre chaque brin, & de ne le point enfoncer dans la terre plus avant qu'il étoit en celle dont il aura été tiré. Il faut par après remplir les rigoles de terre douce & déliée, afin qu'elle garniſſe mieux les racines de ce petit plant, labourer auſſi-tôt la terre des deux côtés, & le motter en ſorte qu'il ne paroiſſe dehors que la hauteur d'un demi-doigt.

On doit planter autrement les pépinieres de coignaſſiers enracinés: & celles qui ſont deſtinées pour élever des arbres nains, ſoit poiriers, pêchers ou pruniers; car il faut eſpacer le plant dans les rigoles à deux pieds l'un de l'autre, & le couper à deux ou trois pouces de terre, afin qu'il repouſſe du jeune bois ſur lequel on le puiſſe greffer. Mais pour le pommier de paradis, il ne doit être rogné qu'à un pied & demi de terre; parce que comme cette eſpéce d'arbre eſt long-tems à groſſir, il eſt néceſſaire de lui conſerver du vieux bois, pour le greffer en fente & en jouir plus promptement; car il vient bien plus vîte de cette ſorte que lorſqu'il eſt greffé en écuſſon.

Il eſt néceſſaire que tout le terrein de la pépiniere ait été défoncé de deux pieds & demi de fond pour le moins dans toute ſa ſurface; qu'elle ait été bien dreſſée de niveau; & enſuite que tous les ſauvageons, dont on la garnit, y ſoient mis chaque eſpéce ſéparément. Pour cet effet il faut partager tout le terrein par planches larges de huit, dix ou douze pieds, plus ou moins, ſuivant l'étendue de la place; & planter les ſauvageons par rang ſur le travers des

planches, en obſervant de mettre chaque rang à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, pour pouvoir labourer aiſément; & mettre les arbres de chaque rang à un pied de diſtance. Pour les labourer, c'eſt de crochets à deux dents qu'on doit ſe ſervir, & non de la béche, parce qu'elle endommage les racines.

Les ormeaux, châtaigniers, tilleuls, hêtres, &c. ſe plantent de même au cordeau, à un pied de diſtance l'un de l'autre au plus, dans des rigoles eſpacées de deux pieds; car plus les plants ſont près, mieux ils ſe couvrent & ſe conduiſent l'un l'autre : enſuite on recouvre les rigoles & on plombe la terre, afin que les racines ne s'éventent point. Bien des gens n'approuvent pas qu'on récepe ces jeunes plants à fleur de terre, comme il eſt aſſez de coutume; ils veulent qu'on ſe contente de rafraîchir ſeulement les racines, en en coupant le petit bout.

III. *Culture des Pépinieres.*

Celles de plants enracinés & celles des plants de ſemence, qui ont acquis la force de ces plants enracinés, comme je l'ai dit ci-deſſus, demandent dorénavant les mêmes ſoins.

1°. Vers le mois de Mai, quand le petit ſauvageon de poirier ou de pommier commence à pouſſer, il faut l'ébourgeonner promptement avec les doigts, en ſorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon ſur chaque brin pour faire un ſeul jet: en même tems on doit faire ſarcler les herbes qui ont pouſſé; & au commencement du mois de Juin par un beau tems labourer la pépiniere uniment d'un bon fer de béche dans le milieu du rayon ſeulement; car approchant à un pied près des ſauvageons, le Jardinier doit ſoulager la béche & ne l'enfoncer qu'à demi, pour ne pas offenſer les racines. Ce labour achevé, & la terre étant encore toute fraîche, il la faut couvrir entiérement de fougere de quatre pouces d'épaiſſeur, en ſorte toutefois qu'elle n'étouffe pas les ſauvageons.

Après cette premiere façon, à la fin du mois d'Octobre, on doit amaſſer adroitement la fougere avec la béche, la jetter en long au milieu des rangées du plant, & enſuite déchauſſer les ſauvageons environ d'un demi fer de béche en forme de rigole, afin que pendant l'hiver les eaux & les neiges puiſſent couler plus aiſément au pied du plant & l'humecter. En déchauſſant ainſi les ſauvageons, il eſt bon de rejetter la terre ſur la fougere pour la faire mieux pourrir; mais il faut prendre garde de laiſſer un pouce ou deux de terre contre le pied de ces ſauvageons, afin de les préſerver de la gelée, & de ne pas couper ni découvrir leurs racines.

L'hiver étant paſſé, on doit au mois de Mars, par un beau tems, réchauffer le plant, labourer toute la pépiniere à l'uni; en labourant, couper la fougere avec la béche & la mêler avec la terre, parce qu'elle ſert de fumier, & qu'elle a cette propriété particuliere de faire jetter au ſauvageon quantité de chevelure & de petites racines.

Il eſt néceſſaire d'entretenir ainſi les pépinieres, & de renouveller tous les ans ces mêmes façons, juſqu'à deux ans après qu'elles auront été greffées.

Mais dans le pays où la fougere eſt rare, on doit, pendant l'été, labourer trois fois les pépinieres d'un labour léger, pour les tenir fraîches, & n'y laiſſer croître aucunes herbes. Ces trois labours ſe doivent faire au mois d'Octobre. Il faut toujours déchauſſer le plant de la maniere que je l'ai décrit.

2°. Si la pépiniere ainſi cultivée ne profite point, on doit au mois de Novembre de ſa troiſiéme année la fumer, & répandre par-tout également & à champ couvert, de bon fumier gras & à demi pourri, de quatre doigts d'épaiſſeur, & le labourer auſſi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fumera ainſi la

pépiniere

pépiniere dans le mois de Novembre, il ne ſera pas néceſſaire de la labourer ni de déchauſſer le plant au mois d'Octobre.

3°. On doit encore prendre ſoin, lorſque les ſauvageons commencent à former leur tige, de les émonder & de couper toutes leurs branches juſqu'à ſix ou huit pouces de hauteur, ſeulement pour préparer la place de la greffe; & après cela ne leur couper rien au-deſſus, parce que ces ſauvageons ſont ſi jeunes & ſi tendres, qu'on ne peut leur ôter aucune branche ni les entamer ſans altérer beaucoup la ſéve, ce qui les retarde & les empêche de groſſir. Par cette même raiſon, il faut auſſi obſerver de n'éplucher ni décharger de bois les coignaſſiers, les pruniers & les meriſiers plantés en pépiniere avant le mois de Mars de leur ſeconde année; mais alors en les épluchant, il eſt bon d'obſerver de ne leur laiſſer qu'une branche ou deux au plus ſur chaque pied, & de les émonder en même temps juſqu'à huit pouces de haut pour placer les écuſſons, & couper le chicot, afin qu'il ſoit recouvert quand il ſera tems de greffer. On prépare les pommiers de paradis de la même maniere, pour les enter en fente. Mais en élaguant les jeunes tiges, il faut toujours leur laiſſer quelques brindilles; elles ſervent à arrêter la ſéve, & à faire groſſir l'arbre qui s'étioleroit à force de monter.

4°. Les pépinieres de ſauvageons étant ainſi bien plantées & bien cultivées, ſeront aſſez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatriéme année, & celles de coignaſſiers & de pruniers dans leur ſeconde.

5°. Quant aux ormeaux, hêtres, ſapins, châtaigniers, marroniers, tilleuls & autres arbres naturellement champêtres, lorſqu'ils ſont devenus un peu forts dans la pépiniere, comme à l'âge de trois ou quatre ans, il faut commencer à les conduire & élever. Pour cet effet, on épluche tous les petits boutons & branchettes le long de la tige, juſqu'en haut, & on choiſit parmi toutes les branches celle qui eſt la plus droite ſur le pied de l'arbre; enſuite, ſans rien couper, on caſſe le bout des branches inutiles, & on les tortille autour de la bonne, de maniere qu'elles ſervent à l'entretenir & à la bien dreſſer. Quand ces branches tortillées ſont plus groſſes que celle qu'on veut élever, de peur qu'elles n'emportent toute la ſéve, on les pele tout autour d'environ trois doigts de haut, ce qui en arrête la nourriture.

On conduit ainſi tous les ans le montant de ces jeunes arbres de plus haut en plus haut, en cherchant de nouvelles branches pour les entortiller autour du montant, & l'entretenir droit, en coupant avec la ſerpette toutes celles qui ſont au-deſſous juſqu'au pied : c'eſt de cette maniere que s'élevent les belles tiges. Lorſqu'il y a dans la pépiniere quelques arbres qui penchent, il faut les redreſſer en les paſſant & tortillant dans le tems de la ſéve avec ceux qui ſont proches, afin qu'ils ſe ſoutiennent l'un l'autre, & ſe dreſſent en groſſiſſant. Les coudes & les zigzags qui ſe rencontrent le long d'une tige, ſe raccommodent en groſſiſſant: on peut les aider en fendant par filets ces cavités que la ſéve, en ſe gonflant, groſſit & remplit peu à peu.

A ſept ou huit ans ces arbres ſont gros d'environ ſix pouces, & hauts de quinze à vingt pieds: on peut alors les employer pour remplir quelques places vuides; mais il vaut mieux les laiſſer profiter dans la pépiniere.

Nous parlerons au Chapitre IV ci-après, des différentes manieres de tranſplanter les arbres.



CHAPITRE II.

Des Greffes & de la Bâtardiere.

ARTICLE PREMIER.

Des différentes ſortes de Greffes.

C'EST ici le ſecond âge des plants : & *greffer* ou *enter*, c'eſt couper la tête ou les bras à un arbre, pour lui donner une nouvelle tête ou de nouveaux bras, & le forcer d'adopter & de nourrir des fruits qui ne ſont pas de ſa famille.

Utilités & curioſités de la Greffe.

La greffe eſt le triomphe de l'art ſur la nature dans le genre végétal. Un arbre par ce moyen change d'eſpéce, de ſexe, de tête, au gré d'un Jardinier habile, & on a trouvé par-là le ſecret de changer de nature les ſauvageons, de métamorphoſer les fruits, de les multiplier prodigieuſement, d'en mêler les eſpéces, & d'en avoir de tous les climats. L'uſage de la greffe eſt ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans le vaſte champ de l'agriculture ; & ſans cet art, nous ſerions pauvrement réduits aux ſeuls ſecrets que la nature & le pays nous fourniroient. L'homme curieux & adroit a voulu retrouver par ſon travail les fruits du jardin de délices que ſon péché lui avoit ôté ; & il l'a fait avec tant d'empreſſement, qu'il a été fouiller dans les forêts les plus affreuſes, & en a tiré pluſieurs ſortes d'arbres extraordinaires (*a*), que la nature avoit pris ſoin de lui cacher.

Non content de ceux-là, il en a été chercher dans les forêts les plus éloignées (*b*), & en a fait un ſi grand amas d'eſpéces différentes, qu'elles vont preſque à l'infini. Le mêlange d'une ſorte avec une autre (*c*) lui en a ſouvent donné qui ont été inconnus à nos Peres : & l'art lui a ſuppoſé mille moyens pour en augmenter le nombre, & perpétuer les bonnes eſpéces.

Mais c'eſt outrer ce bel art que de vouloir par des entrepriſes bizarres, forcer la nature à produire des fruits nouveaux & monſtrueux, comme de greffer la vigne ſur des noyers & ſur des oliviers, pour avoir des grappes de raiſin pleines d'huiles ; d'enter de la calleville ſur des mûriers noirs, & des pêchers ſur des coignaſſiers, pour avoir des pommes noires, & des pêches ſans noyau ; de greffer le noyer ſur l'arbouſier ; d'enter des pommes ſur des plantes ſtériles, des châtaignes ſur des hêtres, des poires ſur des frênes, du gland ſur des ormes, &c. Car la nature, chaſte dans ſes alliances, & fidelle dans ſes productions, n'a pu être débauchée ; ou pour mieux dire, ſi quelques arbres entés de rameaux

(*a*) L'*amadote* a été trouvée dans une forêt de Bourgogne. L'*ambrette* conſerve encore les épines de ſon naturel ſauvage. Le *bezi-d'Hery* porte le nom du ſauvageon, qu'on nomme en Bretagne *bezy*, ou *bezier* ; & d'*Hery*, qui eſt le nom d'une forêt de cette Province, où l'on a découvert ce fruit. Le *bezy de Queſſoy* vient auſſi de la forêt de Queſſoy en Bretagne. La pomme d'*apie* a été priſe dans la forêt de ſon nom.

(*b*) La poire de *bon chrétien d'hiver* a été apportée de Hongrie. La pêche vient des Perſans qui l'envoyerent en Occident, croyant empoiſonner les Européens ; car elle étoit en Perſe un poiſon dangereux ; mais le changement de climat la fit changer de nature ; & c'eſt aujourd'hui un de nos fruits les plus exquis.

(*c*) L'*orange*, qu'on appelle *bigearia*, eſt moitié citron, moitié orange. Le Grand-Duc de Toſcane en a eu des premiers.

d'une eſpéce ſi éloignée ont produit quelque choſe, ce n'a été que des productions languiſſantes & de peu de durée.

Ce qui doit nous ſuffire, c'eſt que chaque eſpéce de bons fruits peut ſe greffer heureuſement ſur des ſauvageons, ou autres ſujets d'une nature à peu près ſemblable à la ſienne.

On peut même, ſur le même arbre, enter ſur différens côtés du tronc, ou ſur différentes branches, diverſes eſpéces du même fruit, même des fruits d'eſpéces différentes; mais il faut toujours que ces eſpéces aient de la ſympathie, & qu'elles ſoient d'une nature à peu près ſemblable. Ainſi le pommier peut produire des poires, & le poirier des pommes. On fait venir des prunes, des pêches ſur un amandier; des cormes ſur un prunier; des poires, des pommes, des prunes ſur des mûriers; des poires ſur des ſauvageons, ſur du paradis, ſur des coignaſſiers, ſur des épines blanches, & même ſur des neffliers. Voilà tout au plus en quoi peut réuſſir le mêlange des greffes, ſuivant l'expérience de nos jours; encore ces fruits ne ſont-ils ſouvent que des ſujets languiſſans, on remarque même que le bon chrétien d'été muſqué & les poiriers de portail, ont plus de peine que les autres poiriers à prendre ſur des coignaſſiers, & que les poiriers à groſſe queue n'admettent pas volontiers la greffe de toutes ſortes de poiriers.

Ordre & précautions qu'il faut tenir en greffant des Pépinieres.

Lorſqu'on greffe les pépinieres, ce qui ſe fait ordinairement dès la ſeconde année du plant, il faut commencer par un bout de chaque planche, & aller tout de ſuite de rang en rang, & de planche en planche; & avoir un regiſtre ſur lequel on écrira à meſure: tel rang d'une telle planche contient telle eſpéce de fruits, tel rang contient telle autre eſpéce, & ainſi de ſuite. Tout l'ouvrage étant ainſi fait & enregiſtré, quand on a beſoin d'arbres, on les fait arracher, le livre à la main, & on eſt aſſuré des eſpéces de fruits.

Quels ſont les Plants qui veulent être greffés? ſur quels ſujets & à quel âge ils demandent à l'être?

I. Il y a quelques fruitiers qui ſont francs de leur eſpéce, & qui rapportent de bons fruits, ſans être greffés; mais il y en a peu, & la plupart ont beſoin de ce ſecours, ou par néceſſité, ou du moins pour être forts & bons.

II. Comme tout le ſecret & tout le fruit de l'art de la greffe conſiſte à planter une partie de quelque arbre qu'on eſtime, ſur quelque endroit d'un autre arbre qui déplaît, on peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne ſoit ni trop jeune ni trop vieux pour cette opération.

Il eſt bon de greffer ſes arbres auſſi-tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela: le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin, parce que la greffe du plant ſe perdant peu à peu, il acquiert plus de douceur à meſure qu'il groſſit, & il ſe raffine comme l'or dans la fournaiſe. On greffe communément les amandiers au bout de l'année, & les autres à deux ou trois ans, plus ou moins, ſuivant leur force.

III. Les fruits de jardin, pour la bonté deſquels on ſe ſert de la greffe, ſont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & pavies, les abricots, toutes ſortes de ceriſes, des azeroles, des coings & quelquefois des neffles & des châtaignes; les raiſins & les figues ont chacun leur Chapitre à part. On peut greffer toutes ſortes d'arbres fruitiers & autres.

1°. On greffe les poiriers ſur des coignaſſiers ou ſur des poiriers, ſoit ſauvageons, ſoit francs.

Il y a des eſpéces qui ſe marient bien par la greffe ; & alors l'union de l'ente avec le ſujet eſt plus prompte & plus intime, comme le bon chrétien d'hiver ſur coignaſſier. D'autres, au contraire, ont toujours de la peine à s'allier, comme la *merveille* d'hiver ſur le coignaſſier : ce qui a donné lieu de remarquer que ſouvent les fibres des deux plants approchées, s'inclinent & ſe replient pour s'aboucher ; au lieu que dans les eſpéces amies, ces fibres ſe joignent ſans aucune inflexion, s'enfilent & s'allongent mutuellement ; ce qui fait la réuſſite de la greffe.

Il faut choiſir les coignaſſiers femelles bien ſains, qui faſſent de grandes feuilles & de beaux jets, & qui aient l'écorce liſſe & noirâtre. Ils réuſſiſſent merveilleuſement en eſpalier ou en buiſſon ; rarement en arbre de tige, parce qu'ils ſe décolent au vent. Il y a pourtant quelques eſpéces de poiriers, comme le bon chrétien d'été muſqué & les portails, qui ont peine à prendre ſur les coignaſſiers. Mais le coignier, qui eſt le coignaſſier mâle, a la ſéve ſi aigre, que les greffes ont peine à y reprendre, font le bourlet & languiſſent toujours. Quant aux ſauvageons, tant poiriers que pommiers, ceux élevés de pepins ſont préférables à ceux de ſouches. Le coignaſſier de Portugal eſt le meilleur de tous pour greffer de bons fruits.

Les poiriers ſauvageons de bois ſont de très-bons ſujets pour les arbres nains, & même pour ceux de tige : mais les ſauvageons de pépiniere & les rejettons des vieux pieds ne ſont bons que pour les arbres de tige parce qu'ils ſont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les poiriers greffés ſe ſervent réciproquement de ſujets pour le changement des greffes, à l'exception de quelques-uns, comme les poiriers de groſſes queues, qui ſont indiſciplinables, de même que les petits blanquets qui ſont ſujets à faire le bourlet.

Il faut obſerver de greffer le moins qu'on peut ſur les coignaſſiers, des fruits ſecs, mais plutôt des fruits fondans & beurrés, parce que la ſechereſſe du coignaſſier rend le fruit encore plus ſec, âcre & rude, comme eſt la coignaſſe : au contraire les fruits ſecs & odorans doivent ſe greffer ſur francs, ou ſur poiriers francs greffés : par exemple, ſur de l'amadote greffer de l'épine d'hiver, de l'échaſſerie, ou autres dont le goût & le relief ſont tout différens.

On greffe quelquefois des poiriers ſur des pommiers, ſur de l'épine blanche & ſur des neffliers ; mais la greffe ou le plant réuſſiſſent rarement.

2°. Les pommiers ſe greffent ou ſur des pommiers ſauvageons, ou ſur des pommiers de paradis & des douçains ; avec cette différence que les ſauvageons, ſoit de pepins, ſoit de ſouches ou rejettons, ſont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands buiſſons échappés ; mais ils ne valent rien pour faire des pommiers nains : au lieu que les paradis ſont très-propres pour demeurer nains, & occuper peu de place, parce qu'ils pouſſent peu de bois & font promptement du fruit. Le douçain, au contraire, n'eſt bon qu'en tige ; mais il pouſſe au pied beaucoup de jets qui font avorter la greffe, ſi on n'a pas ſoin de les bien nettoyer & ébourgeonner.

Les pommiers, qu'on haſarde de greffer ſur poiriers ou ſur coignaſſiers, réuſſiſſent peu dans la France occidentale.

3°. Les pruniers ne ſe greffent que ſur d'autres pruniers, encore n'eſt-ce que ſur un petit nombre d'eſpéces, comme ſaint-julien, damas noir, ceriſettes, & ils ne réuſſiſſent guère ſur les bonnes, comme perdrigons, ſainte-catherine, prunes d'abricot. Ils prennent quelquefois ſur de gros amandiers.

4°. Les pêchers veulent être greffés ſur des pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja greffés, ou ſur des jeunes amandiers de l'année. Un pêcher greffé quatre fois ſur un amandier doux, porte des pêches dont l'amande eſt douce.

En général, pour tous les fruitiers à noyau, il vaut mieux les greffer ſur amandiers, ou ſur pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau. Le pêcher greffé ſur prunier donne plus de fruit & le donne meilleur; mais il ne fait rien dans les mauvaiſes terres; à la différence du pêcher greffé ſur amandier qui y réuſſit, parce qu'il pique en fond; mais il nourrit peu ſon fruit, & il eſt ſujet à l'amertume.

5°. Les abricotiers viennent naturellement de noyau; & ce ſont les abricotiers ſauvages qui vivent près de deux cens ans; mais il vaut mieux en greffer ſur amandiers, ſur pruniers de damas noir ou ſaint-julien, ou ſur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On obſerve, à l'égard des pêchers & des abricotiers, de greffer ſur pruniers ceux qu'on deſtine pour des terres humides & fortes; au lieu qu'on greffe ſur amandiers ceux qu'on plante dans les terres ſeches & légeres, parce que les racines de l'amandier piquent fort avant en terre, & le garantiſſent de la ſécheresſe.

6°. On greffe toutes ſortes de ceriſes, & on les greffe ſur des meriſiers ou ſur des ceriſiers de pied: les derniers ſont meilleurs pour les ceriſes précoces, qu'on met d'ordinaire en eſpalier, parce qu'ils ne ſont pas ſi vigoureux que les meriſiers.

7°. L'azerolier, qui eſt un arbre ſauvage & épineux, ſe greffe ſur l'épine blanche, quelquefois ſur de petits ſauvageons de poiriers, ſur des neffliers, & ordinairement ſur coignaſſier qui donne du fruit plutôt, le donne plus gros, & charge davantage: il ſe greffe en fente ou en écuſſon.

8°. Les amandiers viennent d'eux-mêmes, ou on les greffe les uns ſur les autres, ou bien on les écuſſonne ſur le prunier de damas noir.

9°. On ne greffe guère les coignaſſiers, parce qu'ils font aiſément du fruit d'eux-mêmes. On peut greffer du coignaſſier de Portugal ſur celui de France, pour en bonifier l'eſpéce: on en greffe auſſi ſur des poiriers.

De même, les mûriers naiſſent tous francs: on en greffe pourtant à la pouſſe, d'écuſſons entés ſur d'autres mûriers de meilleure eſpéce.

10°. Les neffliers ſe greffent ſur d'autres neffliers, ſur l'épine blanche, ſur l'épine-vinette, ſur coignaſſiers & ſur poiriers, & ſe greffent en fente ou en écuſſon. L'épine-vinette ſe greffe de même ſur l'épine blanche.

Au reſte, voyez ce que j'ai dit ci-deſſus ſur le choix des plants, page 140.

Différentes manieres de greffer.

Il y a ſix différentes ſortes de greffes: la greffe en écuſſon, la greffe en fente, la greffe en couronne, la greffe en flûte, la greffe à emporte-piéce, & la greffe en approche; mais il n'y a que les trois premieres qui ſoient beaucoup d'uſage: les autres ſont peu utiles, ou elles ne different des premieres que par quelques circonſtances de plus ou de moins.

Explication de la Figure.

1. *Pépiniere de pepins naissans.*
2. *Pépiniere de noyaux bien levés.*
3. *Pépiniere des plants enracinés.*
4. *Meres coignasses, dont on tire des plants enracinés.*
5. *Greffoir.*
6. *Scie.*
7. *Serpette.*
8. *Coins de buis ou autre bois dur.*
9. *Maillet.*
10. *Greffes.*
11. *Greffes taillées pour mettre en fente.*
12. *Sauvageon qu'on fend.*
13. *Arbres greffés en poupée.*
14. *Arbres de tiges greffés en croix.*
15. *Autre greffe aux branches.*
16. *Mousse dont on entoure la greffe, après y avoir mis de la terre glaise.*
17. *Osier avec lequel on lie la greffe.*
18. *Ecorces de saule, avec lesquelles on enveloppe les poupées.*
19. *Branches à gros yeux, choisies pour y lever des écussons.*
20. *Ecussons levés.*
21. *Sauvageon qu'on écussonne.*
22. *Sauvageon écussonné & entouré de filasse.*
23. *Arbres en plein vent, greffés en couronne.*
24. *Greffes taillées pour la couronne.*
25. *Figuier greffé en flûte.*
26. *Bâtardiere.*

Saison & Méthode pour greffer.

On peut greffer pendant toute l'année; savoir, en fente aux mois de Février, Mars & Avril; en couronne au commencement de Mai; en écusson en Juin, Juillet, Août & Septembre; & au commencement d'Octobre sur les amandiers & sur les pêchers de noyau. On peut aussi greffer en fente en Novembre, Décembre & Janvier; mais ce travail réussit peu: il vaut mieux le faire dans la vraie saison que je viens de dire.

Dans les terres seches & sablonneuses, on greffe six ou sept jours plutôt que dans les terres humides & grasses, parce qu'elles sont plus tardives.

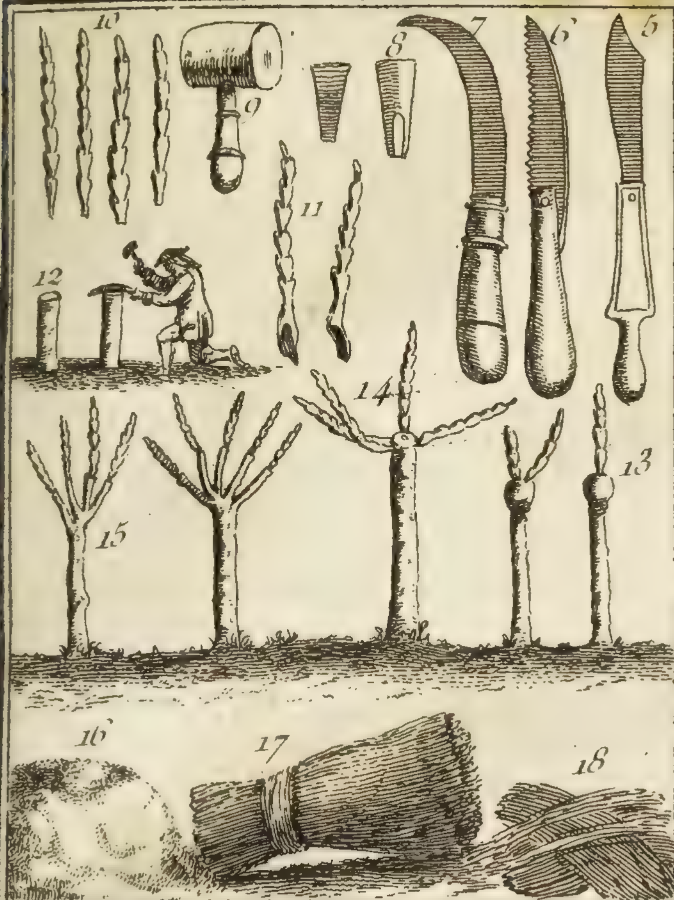
Quand c'est une pépiniere que l'on greffe, on doit en enter tous les arbres en une fois, & pour cet effet arracher les sauvageons qui sont trop foibles, & les replanter ailleurs, car ils étoufferoient les greffes.

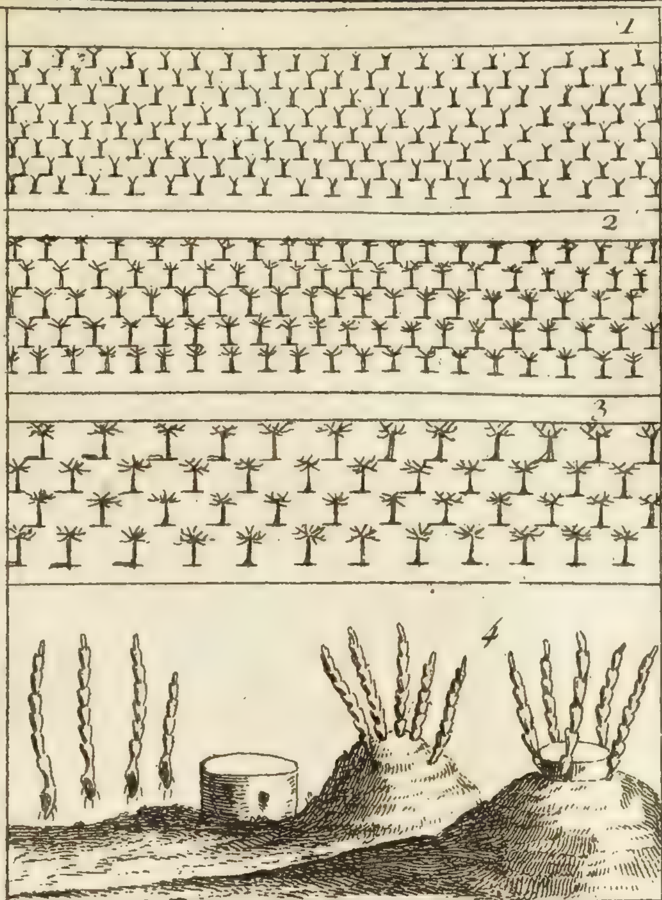
Lorsqu'on greffe une pépiniere, il faut de l'ordre pour en bien distinguer les espéces, tant à pepins qu'à noyau. Le meilleur est de greffer d'une même espéce de fruit, ou une rangée entiere de sauvageons, ou une partie; & en même tems écrire sur un papier le nom des fruits, la quantité des pieds d'arbres qui en sont greffés, en quelle rangée ils sont; & si dans une même il y en a plusieurs entés de différentes espéces, marquer avec un gros pieux le commencement de chacune, & écrire le tout sur son registre; & afin qu'on ne se trompe pas quand on en voudra lever quelque arbre, il est bon d'avoir le livre à la main.

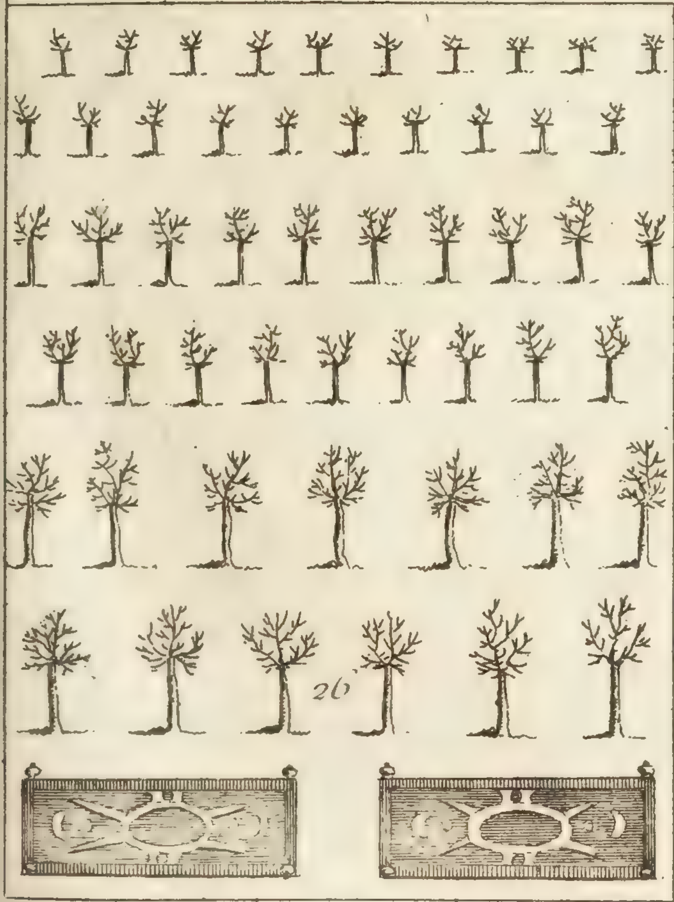
Pour avoir toutes sortes de meilleures poires, on doit en greffer les pépinieres de coignassier, & y enter quantité de fruits des grosses espéces, afin d'y regreffer en fente des poires rares.

Greffe en fente ou *poupée.*

I. *Sujets.* On greffe de la sorte sur toutes sortes de bons fruitiers, même sur d'autres grands arbres, & non-seulement sur des grosses tiges qu'on a étronçonnées, mais aussi sur plusieurs branches d'arbres, soit nains, soit de tige, pourvu que les uns & les autres aient environ trois pouces de tour à l'endroit où se


10
9
8
7
6
5
11
12
14
13
15
16
17
18


1
2
3
4


26


19
20
22
21
23
25
24

doit faire la fente, pour pouvoir la souffrir & serrer suffisamment la greffe.

Celle en fente est particuliérement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient bien plus vîte que celle qui se fait en écusson, quoiqu'elle ne tourne pas si vîte à fruits. Elle est aussi la meilleure sur les pommiers de paradis, sur les douçains & sur les pruniers, lorsqu'on y ente d'autres pruniers : elle se fait aussi sur les cerisiers & sur les merisiers, quoique les fruits à noyau (sur-tout les pêches) réussissent moins en fente que les fruits à pepins.

II. *Tems.* Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars, sont le vrai tems pour greffer en fente ; mais il faut se hâter quand l'année est avancée, & sur-tout que l'arbre ne soit pas encore entré en séve, en sorte que l'écorce ne se détache pas du bois ; car aussi-tôt qu'elle se détache, il est trop tard pour de l'année greffer en fente. C'est pourquoi on doit être diligent à faire ses provisions de greffes & à les appliquer. On peut pourtant greffer en fente les pommiers jusques dans le mois d'Avril, parce qu'ils sont difficiles à émouvoir, & qu'ils se mettent tard en séve.

Il ne faut point greffer, soit en fente, soit en écusson, quand il pleut ou qu'il vente, sur-tout du sud & sud-ouest.

III. *Greffes.* Les greffes ou rameaux qu'on veut enter, doivent être pris sur des arbres vigoureux, qui soient dans leur année de rapport, & sur des branches bien saines & chargées de boutons à fruit.

Il faut les y lever quand l'arbre n'est point en séve. Pour les conserver quelque tems, on les enterre dans un endroit frais : l'hiver on peut les conserver un mois ou deux, en les mettant à moitié en terre. Quelques-uns disent avoir conservé des greffes de bigarreaux & de cerisiers en terre, depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars, & en avoir fait des entes qui réussirent toutes. Elles prennent mieux quand elles ont été dans l'eau pendant deux heures avant d'être mises en fente, & il est nécessaire d'en rafraîchir les deux bouts.

La greffe doit être de deux ou trois pouces de long ; ou pour mieux dire, il doit s'y trouver au moins trois bons yeux.

IV. *Outils.* Pour greffer en fente, il faut un marteau, un coin de bois dur, un greffoir pour tailler les greffes & fendre le sauvageon, & une scie pour le scier à hauteur convenable. Le *greffoir* est un petit couteau de deux à trois pouces de lame, dont le manche est menu, plus long que la lame d'un bon pouce, applati & arrondi par le bout, pour servir à détacher la peau des sauvageons.

En allant greffer, on prend de la terre glaise ou de l'argille, de la mousse ou du foin fort délié, & de l'osier.

V. *Opération.* 1°. On taille la greffe par le gros bout, en forme de coin, avec la serpette, & on fait cette entaille de la longueur d'un demi-pouce. On laisse des deux côtés de l'entaille de l'écorce qui soit bien adhérente au bois. Il faut de plus que le côté, qui est destiné pour se trouver en dehors, soit un peu plus large & plus épais que celui qui doit être en dedans ; & que précisément au haut de cette écorce, conservée pour le dehors, il y ait un bon œil au-dessus de la fente ; & trois ou quatre autour de la greffe.

2°. Il faut aussi scier un peu en penchant le sujet qu'on veut greffer ; car s'il étoit scié tout à plat, l'eau entreroit dans la fente : ensuite il est bon de ragréer avec la serpette ce qu'on a coupé avec la scie : après cela on fend le sujet assez avant à l'endroit le plus uni de l'écorce. On fait cette fente sans grand effort, avec un gros couteau appliqué également sur toute la largeur du tronc, mais à côté de la moëlle à laquelle il ne faut jamais toucher ; & on donne quelques coups de maillet sur le couteau, quand c'est une grosse souche, pour faire une fente suffisante. On la tient ouverte en y laissant quelque coin, jusqu'à ce que la

greffe ſoit bien placée ; & ſi la fente n'eſt pas bien nette, on doit l'approprier avec la ſerpette, pour que rien n'empêche la greffe d'entrer & de ſe lier au ſujet; & même ſi elle eſt trop groſſe à proportion de la tige, pour qu'elle n'y ſoit pas ſi ſerrée, on coupe uniment de bas en haut un peu de bois des deux côtés de la fente, avec le bout de la ſerpette, afin que la greffe y ſoit dans ſon repos, ſans qu'il y reſte du jour, & ſans qu'elle puiſſe être ébranlée aiſément.

3°. Il faut l'y placer de ſorte que l'écorce du côté le plus large de la greffe, ſoit exactement à fleur de l'écorce du ſauvageon, & que ces deux écorces ſe répondent ſi bien l'une à l'autre, que la ſéve venant du pied puiſſe couler entre le bois & l'écorce de la greffe, auſſi facilement qu'elle auroit fait dans la partie qu'on a retranchée du ſujet.

Le bois des greffes en fente ou en couronne ne s'unit jamais au bois du ſujet, non plus que le bois des écuſſons, quand de mauvais Jardiniers y en laiſſent.

L'union de la greffe avec ſon ſujet ſe fait dans la portion de l'écorce qui doit devenir bois, c'eſt-à-dire dans cette partie intérieure de l'écorce dont les fibres ont une direction longitudinale : ce qu'on regarde comme du bois en herbe; de telle ſorte que l'union ſe fait par la jonction des fibres herbacées, tant de la greffe que du ſujet, qui correſpondent les unes aux autres, d'abord & plus intimement par en bas, enſuite par le haut, même par les côtés, mais rarement du corps de l'écuſſon ou greffe avec le bois du ſujet.

Pour greffer ſur les vieux troncs, d'habiles gens eſtiment que la greffe doit être priſe d'un bois de deux ſéves; & que le coin de la greffe doit être fait de maniere que tout le vieux bois ſoit dans la fente, & que l'entaille, qui poſe ſur le plat du tronc, ſe trouve être du bois de la derniere ſéve : cependant cela manque ſouvent à réuſſir ſur les ſauvageons. C'eſt pourquoi la greffe qui n'eſt que du jet de l'année, pourvu que le bois en ſoit bien mûr, paſſe pour être auſſi bonne & auſſi forte que celle qui a du vieux bois. Il eſt pourtant vrai que la derniere rapporte du fruit plutôt que l'autre. On peut même, en cas de néceſſité, quand on n'a point de greffe de l'année, couper du bois de deux ans; mais il ne pouſſe pas avec tant de vigueur que celui qui eſt jeune; auſſi porte-t-il du fruit bien plutôt.

On a expérimenté que la greffe reprend preſque toujours ſur le ſujet où on l'ente, la ſituation qu'elle avoit ſur l'arbre d'où on l'a levée; en ſorte que ſi le jet y étoit droit & perpendiculaire, il pouſſera de même, perpendiculairement à l'horiſon, ſur le ſauvageon où on le mettra : au contraire, s'il étoit ſitué horiſontalement ſur ſon arbre, il ſe mettra de la même maniere ſur le ſauvageon, & y pouſſera tout de côté, ſans preſque s'élever en haut. C'eſt pourquoi en levant des greffes, on doit prendre garde à la ſituation qu'elles ont ſur l'arbre, afin de les placer de même, & qu'elles forment de belles têtes.

4°. Auſſi-tôt que la greffe eſt placée, il faut lier la fente d'un brin d'oſier, la recouvrir proprement (ſans ébranler la greffe) de terre glaiſe où l'on aura mêlé de la mouſſe ou du foin fort délié, pour empêcher que l'arbre & la greffe ne s'alterent par la ſéchereſſe ou par les injures de l'air. C'eſt ce qu'on appelle *emmailloter* les greffes; & c'eſt pourquoi on appelle auſſi la greffe en fente, *greffe en poupée ;* ce qui ne ſe fait plus qu'aux champs : dans les Jardins, on ſe ſert de cire.

5°. On ne met ordinairement qu'une ſeule greffe ſur un ſauvageon, parce qu'un arbre d'une ſeule tige eſt plus naturel & plus beau. D'ailleurs, quand le ſauvageon eſt jeune, il ne pourroit pas porter plus d'une greffe ou deux au plus; au lieu qu'on en met juſqu'à quatre ſur les gros troncs, en y faiſant une double fente en croix.

6°. Lorſqu'on greffe de jeunes pépinieres, on doit couper le pied que l'on veut

veut enter à cinq ou six pouces de terre ; & si on ne met qu'une seule greffe sur un arbre, il faut qu'elle soit proportionnée au sauvageon : on doit aussi le tailler en pied de biche ou en talus, jusqu'à la moitié de la tige, & achever de couper l'autre moitié toute plate : l'arbre étant taillé de la sorte, la fente est plus aisée à bien faire, on pose mieux la greffe, & la plaie se recouvre plus aisément.

On doit encore faire toujours cette coupe du côté du septentrion pour deux raisons. 1°. Parce qu'elle ne se séche pas si-tôt, & qu'elle se recouvre par conséquent plus vîte que si elle étoit exposée au midi. 2°. Parce qu'il faut toujours tourner autant qu'on le peut le dos de la greffe au midi, pour qu'elle se décolle moins, & qu'elle résiste mieux aux vents du septentrion.

Souvent on greffe à l'écusson les sauvageons qui sont trop foibles pour être greffés en fente.

Mais pour avoir de beaux arbres à plein vent, le meilleur est qu'ils aient cinq ou six ans pour les greffer aux branches, parce qu'alors les racines de ces arbres robustes agissent vivement & forment tout-d'un-coup deux belles têtes. Il n'y a d'autres soins à se donner que de les tenir rondes, & sans confusion pendant les trois ou quatre premieres années qu'elles se forment.

7°. On greffe souvent les arbres en place aux branches, pour en changer l'espéce, & on a bientôt un nouvel arbre. Mais quand on les greffe ainsi aux branches en fente, il faut les greffer entiérement sur tous les bras; parce que ceux qui n'auroient pas été greffés, tireroient toute la séve.

Greffes à écusson.

I. *Espéces.* Il y en a de deux sortes. La greffe en écusson *à la pousse*, & celle en écusson *à œil dormant.* Elles se font de la même maniere, & ne different qu'en ce que l'écusson à la pousse se fait au mois de Juin, & alors on coupe le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'écusson ; au lieu que l'écusson à œil dormant se fait dans les trois mois suivans ; & dans ce cas on ne raccourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'écusson a poussé ; & comme il semble avoir dormi pendant tout ce tems, delà vient qu'on a nommé cette greffe en écusson *à œil dormant.* Il faut peu de séve pour celle-ci, elle la noyeroit de gomme ; mais il en faut beaucoup pour l'écusson à la pousse. On doit lever les uns & les autres par un tems frais & couvert, pour qu'ils ne se dessechent point.

II. L'*écusson* n'est autre chose qu'un œil levé de dessus un jet de l'année. On choisit sur l'arbre dont on veut multiplier l'espéce, un des premiers jets de l'année, qui ait de bons boutons à fruit, les yeux bien formés & bien nourris : la plupart des greffes restent stériles, parce qu'on n'a pas cette attention. Les jets peuvent se conserver trois ou quatre jours, pouvu que le gros bout soit dans l'eau, & qu'on les ait effeuillés doucement, afin que les yeux ne se fanent pas si-tôt.

Pour des pêchers, il est bon que les jets qu'on choisit pour écussonner, aient des yeux doubles ou triples, en sorte qu'il y paroisse un commencement de branches, accompagné de feuilles & de deux boutons à fruits naissans. Pour tous les autres fruitiers, un œil simple suffit.

Pour lever l'écusson sur le jet pris à l'arbre dont on veut greffer, on choisit sur ce jet un endroit où il paroît un bon œil. Pour l'en détacher, on donne avec le greffoir, dans l'écorce qui environne l'œil, trois coups de couteau ; le premier en travers de la branche jusqu'au bois, à l'épaisseur de deux écus

au-dessus de l'œil; le second, à un des côtés de l'œil, en descendant jusqu'au-dessous; & le troisiéme, de l'autre côté, de façon qu'il vienne croiser l'autre un peu plus d'un demi-pouce au-dessous de l'œil, & que les trois traits forment ensemble une espéce de triangle dont la pointe est en bas: l'œil, qui est dans cette enceinte, se leve aisément: & voilà l'*écusson* qu'on a nommé ainsi, parce qu'il a la figure de l'écusson d'armoirie. Il n'importe pas quand le greffoir emporteroit un peu de bois en enlevant l'écorce avec l'œil: au reste, il ne se détache aisément que lorsque la séve y est abondante.

On ne doit point laisser de bois à l'écusson, parce qu'il faut que ce bois meure pour que l'écusson s'unisse bien au sujet.

Une autre attention qu'il est bon d'avoir, est de lever toujours les écussons sur des branches droites, afin que les greffes ne poussent point de travers, sur-tout quand il s'agit de greffer des *inconnues-cheneaux*, & autres espéces qui sont sujettes à jetter obliquement.

III. *Opération.* 1°. L'écusson étant levé, & ayant remarqué s'il a son germe, on le tient, sans le mouiller, entre les lévres par le bout de la queue qu'on y a laissé exprès, puis sur la tige du sujet qu'on veut écussonner s'il est foible, ou sur une de ses branches s'il est gros, on choisit un endroit bien uni, on y fait deux incisions qui aient la figure d'un grand T. L'incision d'en haut est horizontale ou en travers, & elle doit être d'environ un pouce & demi; la seconde est perpendiculaire, ou de haut en bas, & elle doit avoir un bon pouce de long.

C'est sur la grandeur de cette incision qu'il faut se régler pour la grandeur de l'écusson qu'on leve sur le jet.

2°. Ces deux incisions étant faites au sauvageon, on en détache l'écorce peu-à-peu avec le coin du manche du greffoir, afin de faire entrer l'écusson entre les deux incisions sous l'écorce de la branche ou de la tige. On l'y introduit petit à petit, en commençant par la pointe; on le fait descendre en coulant tout le long de l'incision, jusqu'à ce que le haut de l'écusson réponde exactement à l'incision horizontale du sauvageon, en sorte que l'écusson occupe pleinement toute la place de l'incision, & que les côtés de l'écorce le couvre ensuite tout entier, hors l'œil qui doit paroître dans son entier pour respirer & croître.

On met ordinairement deux écussons sur la même tige, un de chaque côté, en sorte que la même ligature les puisse couvrir tous deux, afin que si l'un manque, l'autre y supplée.

3°. L'écusson ainsi posé, on prend de la filasse gros comme un tuyau de plume, on en unit un bout qu'on pose sur l'œil, & on le fait croiser par derriere; on prend l'autre bout de la main droite, on le passe par-dessus le bout uni, qu'on tient court de la main gauche, & on le fait revenir au-dessous de l'œil sans le cacher: on continue de tourner la filasse tant que la greffe soit couverte, en serrant le haut un peu plus que le bas, afin que la séve puisse monter plus facilement à l'œil; & enfin on arrête la filasse derriere l'écusson par un nœud coulant, pour qu'elle puisse se lâcher à mesure que l'œil enfle: au lieu de filasse, on se sert d'écorce de tilleul, de ruban étroit, de fil de laine; mais la laine est la meilleure, parce qu'elle prête & ne serre pas trop l'écusson, sur-tout pour l'amandier qui a beaucoup de séve.

4°. Si cette greffe se fait au mois de Juin, on coupe sur le champ, comme je l'ai dit, le sauvageon à quatre doigts de l'écusson, afin que la séve s'y jette, ne trouvant plus d'issue, & que l'œil pousse au plus vîte avant l'hiver; d'où vient le nom de greffe *à œil poussant* ou *à la pousse:* au lieu que quand on écussonne plus tard, on laisse dormir l'œil de l'écusson jusqu'après l'hiver, parce qu'il seroit trop en prise aux rigueurs de cette saison, si on l'entamoit par la taille.

Quand on n'a pas besoin d'étêter les arbres écussonnés, ils poussent comme si on ne leur avoit rien fait.

On desserre la ligature de l'écusson fait à œil poussant, au bout de huit ou dix jours, afin que la séve ait la liberté d'y monter, & qu'elle ne se jette pas en gomme par l'incision. On ne dégage l'écusson à œil dormant qu'au printems, parce qu'il ne reprend pas plutôt.

Il y en a qui taillent l'écusson d'une autre maniere : ils mettent la pointe de la greffe en haut, & coupent le bout large au-dessous de l'œil. Les orangers, qui nous viennent de Gènes, sont presque tous greffés ainsi.

IV. *Sujets & tems.* La greffe en écusson est le plus en usage dans les jardins, parce que c'est la meilleure pour les coignassiers & mûriers, pour tous les arbres nains & pour les fruits à noyau : elle est d'un grand usage pour la plupart des arbres fruitiers, qui ont le bois foible ou l'écorce tendre. On peut même s'en servir pour d'autres sujets qui ne sont point fruitiers, comme orme femelle qu'on greffe sur le mâle, le chêne sur l'ormeau, &c.

L'écusson à œil dormant vaut mieux que la greffe en fente sur les coignassiers & sur les pruniers, quand on y ente des pêchers, des pavies & des abricots ; mais il faut que ces écussons soient faits sur le jeune bois, & que le pied ne soit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cause que l'écorce est trop dure, & que la coupe est plus longue à se recouvrir. Or comme ces sortes d'arbres ne s'élevent pas ordinairement en haute tige, & qu'ils sont toujours destinés pour être mis en espalier, ou tenus en buissons nains, & par cette raison qu'ils doivent être branchus dès le pied, on peut, en les greffant, mettre deux écussons sur chaque tige ; mais en ce cas il faut prendre garde de ne pas les placer tous deux d'un même côté, l'un au-dessus de l'autre, car de cette sorte ils s'entrenuisent, & venant à pousser, ils ne donnent pas une belle forme à l'arbre : c'est pourquoi il est nécessaire de les mettre des deux côtés, & l'un plus haut que l'autre : lorsqu'ils sont posés vis-à-vis l'un de l'autre, il est mal-aisé de recouper la tête de l'arbre entre les deux greffes, & la coupe a plus de peine à se recouvrir.

Il y en a qui estiment davantage les arbres qui viennent d'une seule greffe, & qui les trouvent plus beaux que les autres : c'est pourquoi, en greffant, on ne doit mettre qu'un seul écusson sur chaque pied. Pour moi, quoique je sois de leur sentiment, & que je trouve les arbres, qui n'ont qu'une seule tige, plus naturels, & par conséquent plus beaux que les autres, particuliérement ceux qui sont en buisson, lesquels, pour être bien faits, doivent avoir la tige d'un pied de haut ; cependant je conseille de placer toujours deux écussons sur chaque pied, afin que l'un des deux reprenant, l'arbre ne puisse manquer ; mais aussi c'est à condition de ne laisser pousser que le meilleur, & de rompre l'autre au commencement de la seconde année.

La greffe en écusson à œil dormant doit se faire dans le décours de la lune de Juin, de Juillet ou d'Août, toujours sur le jeune bois, parce qu'il a plus de séve, & l'écorce par conséquent plus tendre, & plus aisée à lever. C'est pourquoi en plantant les coignassiers & les pruniers, il faut, comme je l'ai dit, les rogner à deux pouces de terre, pour leur faire pousser de nouveau bois ; mais ne les greffer que dans leur seconde année, afin qu'ils soient plus forts : car s'ils sont foibles, la greffe ne pousse qu'avec peine & ne fait que languir ; & il n'y a point de moyen plus assuré, pour avoir de beaux arbres, que de les greffer sur un pied bien vigoureux.

Le tems propre pour greffer en écusson, dépend de la qualité du terroir, parce que, selon qu'il est hâtif ou tardif, on doit y enter plutôt ou plus tard : car

il eſt facile de juger que dans les pays chauds, où la ſéve commence de bonne heure, elle y manque auſſi plus promptement; & qu'au contraire elle dure plus long-tems dans les terres humides où elle pouſſe plus tard. C'eſt pourquoi le Jardinier ne doit pas toujours attendre la ſeconde ſéve, mais ſouvent greffer dès la premiere, principalement ſur les pruniers.

Il eſt pourtant meilleur de différer juſqu'à la derniere pour enter les abricotiers, les amandiers & les pêchers; d'autant que leur premiere ſéve eſt ſi abondante, que ſi durant ſa force on entaille l'écorce pour placer un écuſſon, elle ſort au-dehors, & jette une gomme à l'entour qui ſouvent l'étouffe & le fait mourir. On connoît qu'un arbre rentre en ſéve, par le nouveau jet qui ſe forme, les feuilles étant plus blanchâtres que les autres : de plus, en faiſant une inciſion à une branche, on voit ſi l'écorce ſe ſépare aiſément.

Pour éviter le mal que fait le trop de ſéve, le Jardinier doit être ſoigneux de deſſerrer l'écuſſon de bonne heure, pour donner cours à la ſéve; mais le meilleur reméde & le plus aſſuré, eſt de ne greffer ces ſortes d'arbres qu'à la fin de leur ſeconde ſéve, après qu'elle a paſſé ſa plus grande force, comme en Août ou au commencement de Septembre. Si l'on écuſſonne plutôt, l'écuſſon pouſſe à la ſéve d'Août; & cette pouſſe, étant fort tendre, elle gele l'hiver & meurt.

Il faut lier les écuſſons avec de la laine filée, & non pas avec de la filaſſe, parce qu'au printems, quand les arbres pouſſent & qu'ils prennent ſéve, la filaſſe coupe l'arbre, à moins qu'on ne la coupe par derriere l'écuſſon, ce qui le fait ſouvent mourir, à cauſe qu'il n'a pas encore aſſez de force; au lieu que la laine ſe lâche à meſure que l'arbre groſſit, en ſorte qu'elle ne peut pas endommager l'écuſſon.

On doit encore prendre garde de ne greffer jamais en écuſſon que par un tems couvert, mais qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid; car la pluie le décolle ou le gâte, & l'empêche de reprendre, & l'ardeur du ſoleil le deſſéche & le brûle. Pour garantir les greffes de l'un & de l'autre, il eſt bon de les couvrir auſſi-tôt de feuilles ou de papier.

Les pêchers & les pavies doivent toujours ſe greffer en écuſſon ſur le prunier de damas noir ou de ſaint-julien, ſur l'abricotier & ſur l'amandier. Mais, comme il a été dit, l'amandier ne reprend que très-rarement quand il eſt replanté; c'eſt pourquoi ceux qui veulent y greffer des pêchers & des pavies, doivent ſemer des amandes en la place où ils deſirent les conſerver, & n'y mettre que des amandes douces.

L'amandier réuſſit bien mieux que le prunier dans les terres ſéches & arides; parce qu'ayant peu de racines, & piquant en fond, il ſe garantit de la ſéchereſſe, & prend peu de nourriture : il n'eſt point ſujet à repouſſer du pied quantité de rejettons comme le prunier, & il ne mange pas tant la terre; mais il ſe paſſe, & meurt bien plutôt que le prunier.

Les pruniers peuvent ſe greffer ſur d'autres pruniers, en écuſſon & en fente; mais la greffe en fente vient beaucoup plus promptement que l'autre.

On peut enter en écuſſon les abricotiers ſur toutes ſortes de pruniers; mais lorſqu'ils ſont greffés ſur ceux qui rapportent les plus groſſes prunes blanches, ils produiſent de plus beau fruit, d'autant qu'ils retiennent quelque choſe de leur nature; & par cette même raiſon, quand ils ſont entés ſur le prunier de petit damas noir, leur fruit eſt plus ſec, plus ferme & plus propre à confire.

Les ceriſiers & les autres fruits rouges peuvent ſe greffer en écuſſon à œil dormant, mais il eſt meilleur & plus aſſuré de les enter en écuſſon à œil pouſſant.

Pour avoir des poires plus groſſes & plus excellentes qu'à l'ordinaire, il faut écuſſonner ſur de jeunes coignaſſiers des greffes d'un arbre qui produiſe de gros fruits, comme bon chrétien d'été, virgouleuſe & autres arbres bien ſéveux; &

ſur les jeunes branches que ces greffes auront produites, enter à œil dormant quelques fruits des meilleures eſpéces, comme bon chrétien d'hiver, ambrette, ſaint-germain, &c.

Une autre expérience très-utile, eſt d'écuſſonner ſur les branches des poiriers en place, qui ont de beaux & gros jets, d'autres fruits curieux de la même ſéve & de la même ſaiſon : il y a plaiſir à en écuſſonner principalement ſur la virgouleuſe la plus belle & la plus forte de nos ſéves ; les fruits qu'elle continuera de donner gros & beaux au bas de l'arbre, n'en ſeront que plus à l'abri des vents ; & les écuſſons d'en haut en donneront ſouvent dès la ſeconde année : au lieu que de greffer en pépiniere, il y faut du moins trois ans à l'arbre pour ſe former, & encore autant avant de rapporter après qu'on l'a mis en place.

Greffe en couronne, ou *entre le bois & l'écorce.*

Elle ſe fait entre le bois & l'écorce, ſur des ſujets qui ont au moins trois à quatre pouces de diametre, ſoit vieux troncs, groſſes branches ou ſauvageons.

On la préfere à celle qui ſe fait en fente, parce qu'elle eſt plus aiſée & plus sûre ; du moins elle ne fatigue point le ſujet, comme fait la greffe en fente, où l'on donne une ſecouſſe terrible à l'arbre par l'inciſion violente qu'il y faut faire.

Pour greffer en couronne, on prend des greffes d'un bon demi-pouce de groſſeur, qui aient dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, & on les taille en pied de biche par le gros bout, en ſorte que l'entaille ait près d'un bon pouce de longueur.

Pour appliquer ces greffes, on choiſit ſur la tige ou ſur la branche qu'on veut couronner, un endroit uni & ſans nœuds ; là on la coupe à plat, mais en penchant, & on y fait, entre le bois & l'écorce, une inciſion avec la pointe d'un couteau : on acheve d'ouvrir cette inciſion, c'eſt-à-dire, de ſéparer l'écorce d'avec le bois, avec un petit coin de bois dur, fait exprès, en donnant à propos quelques petits coups de maillet ſur le coin, pour faire l'ouverture ſans endommager l'écorce ; puis on y introduit la greffe, on l'aſſure en la liant avec de l'oſier, & enfin on emmaillote le haut de la tige comme à la greffe en fente.

On y met le nombre de greffes que le ſujet peut porter ; cinq, ſix, huit, ſuivant ſa groſſeur & ſon âge, & on les arrange à trois pouces & demi de diſtance l'une de l'autre, ce qui forme une eſpéce de *couronne,* d'où vient le nom de *greffe en couronne.*

On la fait dans le même tems que celle en fente, & ſi l'on veut au commencement de Mai. Elle n'eſt en uſage que pour les gros fruits à pepins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les ſujets qui n'ont pas la force de ſerrer puiſſamment leurs greffes.

Greffe à emporte-piéce.

Cette ſorte de greffe eſt aſſez bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre ſans les altérer beaucoup.

Pour la faire, on taille la greffe à-peu-près comme pour la fente, & dans la même ſaiſon, puis avec un ciſeau de Menuiſier, on fait dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée, une entaille longue & large à proportion de la groſſeur de la greffe, afin qu'elle y ſoit enchaſſée bien juſte. On l'y fait entrer avec un peu de peine ; enſuite on lie, avec de bon oſier, la tête greffée, & on l'emmaillote en faiſant autant de poupées qu'on entaille de greffes ſur l'arbre.

En greffant de la ſorte, on obſervera de ne pas étêter ces arbres trop court, ni

trop près de la tige, parce qu'ils ont trop de peine à se recouvrir, & qu'étant ainsi navrés, ils meurent très-souvent.

Il faut aussi laisser quelques petites branches par quelques endroits au haut de l'arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la séve ; car lorsqu'elle vient à monter, & qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites greffes trop foibles pour la recevoir toute entiere, elle se suffoque par son abondance, & les fait mourir.

Mais aussi, après que les greffes sont reprises, & qu'elles auront bien poussé, il faudra, au mois de Mars de l'année suivante, achever d'ôter entiérement toutes les branches que l'on aura laissées, & les couper tout proche le tronc de l'arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêche pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut, pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra greffer dans la troisiéme année. Mais comme on ne peut enter ces gros arbres que fort haut & au bout des branches, on doit être soigneux de garnir les greffes de quelques branchages, aussi-tôt qu'elles viennent à pousser ; car leur jet est si tendre & si chargé de feuilles, que, durant les deux premieres années, elles sont très-aisées à rompre au moindre vent. Ces branchages servent aussi à empêcher que les oiseaux ne se mettent sur les greffes, & ne les gâtent.

Quelques-uns se servent encore d'une autre façon de greffer toute extraordinaire : ils prennent un bout de branche longue de trois doigts du fruit dont ils veulent greffer, ils l'éguisent de plat, & au mois de Mars ou d'Avril, lorsque les arbres sont en séve, ayant fait une incision en croix dans l'écorce du sauvagon, ils y posent la greffe & la relient avec de la filasse en forme d'écusson ; ce qui réussit rarement.

Greffe en flûte.

Elle n'est propre que pour les figuiers, châtaigners, marroniers & autres sujets fort séveux ; & c'est la plus difficile de toutes les greffes, parce qu'il faut dépouiller circulairement un rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même : c'est pourquoi cette sorte de greffe ne se fait qu'en pleine séve au mois de Mai.

Pour cela, 1°. on choisit un beau jet chargé de gros yeux bien disposés ; on mesure avec un fil s'il est bien juste de la grosseur de la branche sur laquelle on veut l'enter.

2°. Cela étant, on coupe, avec la serpette ou le greffoir, l'écorce du rameau en haut, en bas circulairement, en laissant entre les deux coupes la longueur de deux ou trois travers de doigt : c'est cette écorce qu'on doit enlever en forme d'un chalumeau, pour la transplanter sur le sauvageon, & la lui faire adapter avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est pourquoi il est nécessaire de les laisser tous sans en éborgner aucuns, parce qu'il y en a toujours quelques-uns qui manquent : il ne faut même en arracher aucunes feuilles, à cause que cela y feroit des ouvertures par où la séve se dissiperoit.

3°. Après avoir ainsi coupé l'écorce de la greffe qu'on veut enter, on la laisse en sa place, pendant qu'on va écorcer, de la même maniere, le sujet sur lequel on veut la mettre ; ensuite on tire l'écorce de dessus la greffe, en la tournant doucement par son plus petit bout, & on l'insere sur le sujet dépouillé, en la poussant doucement avec les deux doigts, jusqu'à ce qu'elle joigne l'écorce du sujet greffé.

Greffe en approche.

Elle n'eſt praticable qu'entre les arbres voiſins, & elle n'eſt en uſage que pour les orangers & citroniers, & autres arbriſſeaux de jardins : on s'en ſert pourtant quelquefois pour des poiriers & pommiers. Elle ſe fait en pleine ſéve, ſur la fin de Mai, ou au commencement de la ſéve d'Août.

On coupe le ſauvageon en tête, & il doit être de la groſſeur d'un bon doigt : on y fait une entaille dans laquelle on applique le rameau dont on veut avoir de l'eſpéce. On coupe un peu de bois & d'écorce des deux côtés, & on fait entrer la branche dans le milieu de l'entaille, puis on bouche promptement l'ouverture, de peur que la ſéve des deux arbres approchés ne ſe deſſéche ; & on fait comme à la greffe en fente une poupée de bauge bien ajuſtée & bien liée avec de l'oſier, pour l'aſſurer contre les vents.

On ne ſévre, c'eſt-à-dire, on ne ſépare le ſauvageon greffé d'avec l'arbre approché, qu'à la fin d'Août, en le coupant avec la ſerpette tout près & au-deſſous de l'endroit où la greffe eſt entrée dans l'entaille.

Il faut être attentif à ne jamais pénétrer juſqu'à la moëlle du ſauvageon, ſoit en faiſant l'entaille, ſoit en coupant des deux côtés la branche qu'on veut approcher.

Au reſte, cette ſorte de greffe eſt haſardeuſe ; c'eſt pourquoi on ſe ſert plutôt de celle de l'écuſſon. La différence de ces deux manieres de greffer, conſiſte en ce que la branche de l'arbre doit être jeune de deux ou trois ans, pour y pouvoir greffer en écuſſon ; au lieu que l'arbre ou arbriſſeau doit être fort & un peu âgé pour greffer en approche.

Culture des Arbres greffés.

Les pépinieres étant bien greffées, doivent être cultivées différemment, ſelon la nature des arbres qu'on y veut élever.

I. Pour bien gouverner celles qui ſont en fente & deſtinées pour les arbres à haute tige, comme poiriers, pommiers, pruniers & autres, il faut avoir ſoin d'ébourgeonner la greffe auſſi-tôt qu'elle commence à pouſſer, en ſorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon pour s'élever en une ſeule tige ; mais après cela on doit la laiſſer pouſſer avec toute liberté, ſans lui rien ôter, parce que le jet eſt alors ſi tendre & ſi délicat, qu'on ne peut couper la moindre branche, ſans altérer beaucoup la ſéve, & faire tort à la tige, qui en eſt plus long-tems à groſſir.

Par cette même raiſon, ceux qui ſe preſſent d'émonder leurs pépinieres en ôtant trop tôt leurs branches, les retardent & les gâtent ; car les greffes, au lieu de groſſir & de ſe fortifier du pied à meſure qu'elles croiſſent, quand elles ſont élaguées elles montent tout d'un coup ; & ne pouvant plus ſe ſoutenir, on eſt obligé de les appuyer avec des bâtons, ce qui les corrompt & empêche une bonne partie du plant de la pépiniere de profiter.

C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'attendre juſqu'à la troiſiéme année, avant de commencer à éplucher les greffes : & encore dans ce commencement, on doit ſe contenter de tordre au mois d'Avril avec la main à trois ou quatre pouces proche le tronc, & juſqu'à deux ou trois pieds de haut, les branches qu'on veut ôter, afin ſeulement d'en arrêter la ſéve, & l'empêcher de quitter la tige pour ſe conſommer dans les branches inutiles : mais il faut au mois d'Avril de l'année ſuivante, & en nouvelle lune, achever d'ôter ces branches, & les couper le plus près de la tige qu'il ſe peut, afin qu'elle ſe recouvre plus promptement, & qu'il ne s'y faſſe point de nœud. On doit de cette ſorte, & d'année en année, continuer à ôter toutes les branches inutiles des arbres, ſelon leur force, pour

les élever & conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de Mars en décours, pour les faire fortifier du pied & former leur tête; car un bel arbre à plein vent doit avoir six à sept pieds de tige; ceux à demi-tige se gouvernent comme les autres de leur espéce, excepté qu'on ne leur laisse acquérir que deux à trois pieds de tige.

Ceux qui seront curieux d'avoir des pommiers d'une belle tige & bien droite, doivent, pour enter leurs pépinieres, prendre les greffes sur de jeunes pommiers de sureau, qui portent de grosses pommes aigres; d'autant que ces greffes poussent dès la premiere année un jet droit de six à sept pieds de haut, & augmentent plus en un an que les autres en deux, & ainsi font en quatre ans des arbres fort gros & bons à lever pour mettre en place, sur lesquels deux ans après on peut greffer les espéces de bonnes pommes que l'on desire avoir.

II. Pour les pépinieres greffées en écusson à œil dormant, & dont les arbres sont destinés pour être plantés en espalier ou en buissons nains, il faut les élever autrement; car on ne doit point rogner le sauvageon greffé qu'après l'hiver, quand l'écusson est repris & qu'il est prêt à pousser; encore faut-il observer de ne le point couper qu'à trois doigts au-dessus de la greffe, afin de ne la point altérer; & par cette même raison, de faire toujours la coupe en dehors, mais après on doit laisser pousser l'écusson sans y toucher, sinon que si le jet s'éleve avec trop de vigueur sans faire des branches, il est nécessaire de l'arrêter à demi-pied de haut, en le pinçant avec les doigts, pour l'obliger de se fortifier & d'en pousser proche du pied, puisque c'est la beauté des arbres plantés en espalier ou en buisson, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les pêchers & les abricotiers ne veulent pourtant pas qu'on les arrête ainsi, d'autant qu'ils ne poussent pas du vieux bois: aussi doit-on les planter dès la premiere année après leur pousse, sinon ils ne font rien.

III. Les poiriers greffés sur les coignassiers ne peuvent être bons à replanter qu'après leur seconde, troisiéme ou quatriéme année, & lorsqu'ils sont bien recouverts. Mais les pêchers & les pavies, quand ils sont forts & qu'ils ont bien poussé, sont meilleurs à lever après leur premiere année, qu'après qu'ils ont deux ou trois feuilles, parce que, comme ces arbres viennent fort promptement, ils sont aussi, plutôt que les autres, propres à être replantés; outre qu'ayant le bois fort sec, ils repoussent mieux lorsqu'ils sont jeunes & qu'ils ont l'écorce tendre.

C'est encore pour cette raison qu'on doit être soigneux, en les replantant, de leur couper le chicot, qui est au-dessus de la greffe, & de l'emmailloter avec de la glaise ou de la terre argilleuse détrempée & mêlée de foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aisément.

Avec ces attentions, il n'y a qu'à tenir la pépiniere bien labourée & bien sarclée, & laisser agir la nature.

ARTICLE II.

De la Bâtardiere.

Ayant ainsi élevé les entes jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour être transplantées, il faut commencer à faire au mois de Novembre la bâtardiere. Ordinairement trois ans après qu'elles ont été greffées, elles sont assez fortes pour qu'on les transplante à demeure ou en bâtardiere.

Une bâtardiere est un lieu (coin du jardin ou autre) où l'on a transplanté des arbres de la pépiniere tout greffés, qu'on réserve pour l'occasion. Par-là on dégage & on abonnit la pépiniere; on se fait un fonds de réserve où l'on trouve toujours

toujours des arbres élevés de toutes figures & grandeurs; & par-là un eſpalier, un plant de buiſſons, un verger même eſt tout d'un coup regarni : ce qui eſt d'autant meilleur, qu'un arbre, replanté pluſieurs fois, eſt beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au ſortir de la pépiniere.

Les arbres reſtent fort bien dans la bâtardiere juſqu'à dix ou douze ans : ils n'en croiſſent & ne multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les tranſplante ; & il ſuffit qu'ils y donnent des marques qu'ils ont repris, pour-que dans la ſuite ils pouſſent à ſouhait. On en voit même y donner de fort beaux fruits dès la premiere année.

On doit mettre les arbres dans la bâtardiere ; ſavoir, ceux de haute tige, à ſix ou ſept pieds de diſtance l'un de l'autre, & les nains à quatre pieds ; le tout ſur des alignemens tirés au cordeau, avec un peu de terreau dans chaque trou : & pour l'ordre, on doit ſéparer les fruits à noyau d'avec les arbres à pepins.

Au reſte, il faut dans ce lieu de paſſage les labourer & tailler tous, comme s'ils étoient à demeure.

Des Arbres en mannequin.

On en éleve ainſi pour les conduire avec facilité, & regarnir facilement les lieux vuides.

On les gouverne comme en pleine terre ; & ſi on les achete, il faut être sûr de l'eſpece, & prendre garde s'ils ſont bien figurés & bien taillés.

On les plante par rang dans un coin du jardin à l'ombre, afin d'en avoir de tout prêts à mettre en la place de ceux qui n'auront pas repris, ou qui auront manqué après quelque pouſſe.

Il faut pour cela avoir de ces mannequins longs, dans leſquels on apporte la marée à la halle : ils coûtent un ſol piéce ; & s'ils ſont trop longs, on les coupe par la moitié pour en faire deux, en mettant au plus large un fond de ſaule ou de gros oſier.

On les place en terre, on y met quatre doigts de bonne terre au fond ; puis la tige & les racines de l'arbre étant taillées, comme pour planter à demeure, on le met dans le milieu du mannequin; on y arrange les racines, & on le couvre de bonne terre.

Il fait ſa pouſſe dans le mannequin, comme s'il étoit en buiſſon ou en eſpalier. Quand on en a beſoin, on découvre la terre, qui eſt autour du mannequin, avec la béche ou la houlette, en ménageant les nouvelles racines : on creuſe juſques par-deſſous le fond du panier ſans l'ébranler, le tout par un tems ſombre & bas, & on enleve l'arbre avec ſa petite maiſon, pour le mettre dans le nouveau trou qu'on lui a préparé auparavant : on le couvre de bonne terre, & il acheve ſa pouſſe, par où l'on gagne une bonne année. Avant d'enlever le mannequin de ſa premiere place, on doit l'arroſer pour que la terre ſe tienne en maſſe, & en faire autant après qu'il aura éte tranſplanté, pour faire approcher la terre voiſine du panier. Dans ce nouveau gîte, il faut encore couvrir au commencement les arbres de quelques paillaſſons. Les mannequins de pêchers, qu'on deſtine en eſpalier, doivent être tenus un peu penchés, pour qu'ils en prennent la figure.

On peut avoir de toutes ſortes d'arbres en mannequin, même de haute tige, mais en ce cas les mannequins doivent être faits exprès, & avoir au moins deux pieds de diametre.



CHAPITRE III.

Terres, Figures, Expoſitions & Treillages propres aux Arbres fruitiers.

POUR qu'un jardin réuſſiſſe, ce n'eſt pas aſſez que la terre en ſoit noirâtre, ſablonneuſe, graſſe & meuble; qu'elle n'ait ni mauvaiſe odeur ni mauvais goût, & qu'elle ſoit de trois pieds de profondeur; ni qu'on emploie les vallées en plantes potageres, & les mi-côtes en plants : il faut encore connoître quelle ſorte de plant la terre demande.

Quelle ſorte de terre convient à chaque eſpèce d'Arbre fruitier.

On doit, avant toutes choſes, obſerver la qualité de ſa terre, & connoître ſi elle eſt forte ou légere, trop ſeche ou trop humide, douce ou pierreuſe; 1°. pour la corriger de ſon défaut par des amendemens convenables; 2°. pour y planter les eſpéces d'arbres qui y ſont propres: car ce ſeroit travailler inutilement que de vouloir forcer la nature.

I. Les poiriers & pommiers, même ceux de paradis, & les pruniers, s'accommodent aſſez bien de toutes ſortes de terres ſeches ou humides, pourvu qu'elles aient trois pieds de profondeur. Celles qui ſont naturellement froides & humides ſont pourtant funeſtes au bon-chrétien & à la bergamotte.

II. Pour dire quelque choſe de plus particulier ſur les terroirs convenables aux fruits à pepins, il faut obſerver que les poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond; car leurs racines pivotent & cherchent toujours le fond de la terre : auſſi-tôt qu'ils rencontrent le tuf ou la glaiſe, ils deviennent jaunâtres, ils ſéchent par le faîte, & ils diminuent au lieu d'augmenter. Les poires caſſantes ſur-tout veulent un terroir gras & humide : les poires fondantes s'accommodent mieux des terres ſeches.

Comme les racines des pommiers ne vont point en fond, & qu'elles courent ſeulement à fleur de terre, ils n'ont pas beſoin d'avoir une terre d'une ſi grande profondeur; mais auſſi il faut qu'elle ſoit forte, afin qu'ils y trouvent beaucoup de nourriture, & qu'elle ſoit fraîche, pour que leurs racines y courent plus aiſément.

Ce n'eſt pas que les pommiers ne puiſſent venir dans les terres ſablonneuſes, & y rapporter de fort bon fruit; mais comme ils y trouvent moins de nourriture, ils ne peuvent pas y pouſſer tant de branches, ni devenir ſi puiſſans.

III. Les coignaſſiers ſe plaiſent dans la terre douce & un peu fraîche; leurs racines délicates s'y étendent ſans peine, y ramaſſent beaucoup de nourriture; & comme elles n'enfoncent que peu en terre, il leur ſuffit de rencontrer un bon fonds de deux ou trois pieds de hauteur. Ils jauniſſent bien vîte dans les terres ſeches.

Ils pouſſent quantité de bois, & ſe maintiennent très-verds dans les terres fortes & humides; mais les fruits entés deſſus ſont âpres & ne prennent point de couleur, particuliérement ceux d'hiver, comme le bon-chrétien : au contraire, les coignaſſiers plantés en terre ſeche, graveleuſe & légere, ne pouſſent pas tant de bois; mais leur fruit eſt meilleur, plus coloré & plus délicat.

Il eſt aiſé de connoître la cauſe de cette différence, ſi l'on fait réflexion que la beauté & la vigueur des arbres dépendent de celles de leurs racines; & que ſelon qu'elles ſe plaiſent dans une terre ou qu'elles y ſouffrent, il faut de néceſſité que

les arbres y faſſent merveilles ou y languiſſent, puiſqu'ils tirent toute leur nourriture de leurs racines. C'eſt pourquoi lorſqu'on voit un arbre ou jaunir ou diminuer, on peut aſſurer que ſa racine eſt malade.

Or les racines ne peuvent ſouffrir que par trop d'humidité ou de froideur, ou par trop de ſéchereſſe, d'autant que l'une & l'autre de ces deux extrêmités détruiſent le tempérament requis à la terre pour la nourriture des plants.

L'eau, par ſa froideur, chaſſe la chaleur qui anime la terre, & la rend morte & incapable de produire. Elle fait arrêter la ſéve, & ſouffrir par conſéquent les arbres. En effet, nous voyons que les pluies froides, étant trop fréquentes en été, font jaunir les arbres les plus verds. Mais auſſi la trop grande chaleur cauſe le même effet; car elle deſſéche trop la terre, & diſſipe toute l'humeur qui nourrit les racines. C'eſt pourquoi, comme le ſoleil pénetre plus aiſément les terres ſeches & arides, il eſt facile de juger que les arbres y doivent jaunir & s'y altérer plutôt que dans les terres fortes, qui ſe défendent mieux de la chaleur.

Par cette même raiſon, les fruits doivent être délicats & colorés dans les terres ſeches; & au contraire très-âpres & très-groſſiers, ſans couleur & ſans goût, dans les terres froides & humides; d'autant que c'eſt le ſoleil qui, par ſa chaleur diſſipe le froid & l'humeur groſſiere de la terre, & qui la rend plus ſubtile & plus douce: c'eſt pourquoi, dans les terres où il pénetre davantage, les arbres n'y trouvent que peu d'humeur, & n'y pouſſent par conſéquent que peu de bois; mais auſſi la ſéve, qu'ils en tirent, étant bien préparée & très-délicate, rend leurs fruits d'une chair douce, d'une peau déliée qui ſe colore bien mieux, & les fait mûrir plutôt; au lieu qu'au contraire, le ſoleil, ne pouvant pénétrer dans les terres fortes, les arbres s'y nourriſſent d'une humeur groſſiere, qui fait leurs fruits rudes, âpres & plus longs à mûrir; & comme ceux d'hiver ſont plus long-tems ſur les arbres, & ont beſoin d'une plus grande chaleur pour mûrir, ils reſſentent auſſi davantage l'âpreté de la terre qui les a nourris.

L'expérience confirme cette vérité, en ce que nous voyons que pendant les années froides & pluvieuſes, les fruits n'ont ni goût ni beauté, principalement dans les terres fortes & humides.

IV. Après ce diſcours établi ſur la raiſon & confirmé par l'expérience, il eſt facile de connoître quelle eſt la terre propre à chaque ſorte de fruits.

Le prunier vient fort bien dans les terres ſeches & pierreuſes, parce que ſa racine eſt forte & vigoureuſe.

Les pêchers ſe plaiſent auſſi dans les terres légeres; ils ſont très-ſujets à la gomme dans les terres fortes.

L'amandier de même, d'autant qu'il ne demande que peu de nourriture.

Les ceriſiers & les autres fruits rouges réuſſiſſent bien dans la terre douce & ſablonneuſe, parce que leurs racines ſont délicates, & qu'elles courent à fleur de terre.

Quoique les pruniers, les meriſiers & les ceriſiers de pied, aiment les terres légeres & douces, ils s'accommodent encore bien des graſſes.

V. Il faut obſerver la même choſe pour les greffes: ainſi un poirier franc ne pouſſera que du bois, ou ne fera que languir dans une terre chaude où un poirier ſur coignaſſier auroit réuſſi à ſouhait: de même, un pêcher greffé ſur amandier fera parfaitement bien dans une terre légere, ou plus chaude que froide; & un pêcher ſur prunier y périroit, parce que la ſéve du prunier, pour nourrir le pêcher, qui pouſſe beaucoup en bois, veut une terre ſubſtantielle, au contraire de l'amandier.

En bonne terre, il faut planter les pêchers greffés ſur pruniers: & en mauvaiſe terre, on doit les planter greffés ſur amandiers. La raiſon de cette différence eſt, que le prunier ne pique pas en fond, il ne fait que tracer entre deux terres

& prend tout de la ſuperficie ; ce qui fait que les pêches en ſont meilleures & plus groſſes : l'amandier pouſſe plus en bois & ne nourrit pas ſi bien ſon fruit ; il pique plus en fond, & tire l'amertume du fond des terres, qu'il communique à ſon fruit : c'eſt pourquoi les pêchers greffés ſur amandiers viennent mieux dans les mauvaiſes terres que ceux greffés ſur pruniers.

VI. Il s'enſuit de ce que j'ai dit ci-deſſus, que les fruits ont plus de goût dans les terres ſeches ; & en récompenſe, les arbres ſont plus vigoureux dans les terres fortes : la plupart des fruits, comme bon-chrétien d'hiver, petit-oin, lanſac, épine, y ſont inſipides & ſouvent pierreux, ſur-tout en buiſſons.

Les arbres à plein vent, qui durent trente ans ſur les hauteurs & dans les plaines, n'en durent que dix dans les vallées : ils réuſſiſſent pourtant mieux dans les vallons, pourvu qu'ils ne ſoient pas trop humides, parce qu'ils ne ſont pas ſi battus des vents, & que la terre y eſt meilleure, à cauſe que la graiſſe de tout le pays y deſcend avec les pluies.

Figures qu'on donne aux Arbres fruitiers.

Elles ſe réduiſent à quatre ; & on les plante, 1°. à haute tige ou en plein vent ; 2°. en eſpalier ; 3°. en contre-eſpalier ou en haie d'appui, vis-à-vis les eſpaliers, ſur le bord du quarré ; 4°. en buiſſons.

I. Les *hautes tiges* ſervent pour les vergers & pour les champs, & peu pour les jardins, ſi ce n'eſt dans les grands, où l'on met quelques arbres de tige au milieu des quarrés, un dans chaque, ou ſur le bord des grandes allées de traverſe.

Certains fruits ne réuſſiſſent guère qu'en plein vent : tels ſont les francatus, les rambours, les reinettes, les calvilles, apis, fenouillets, courtpendus, & généralement tous les pommiers ; les fruits de médiocre groſſeur, ſur-tout ceux qui ont de la diſpoſition à être pâteux & inſipides, comme petit-oin, ſucré-verd, épine, louiſe-bonne, lanſac, &c. D'autres réuſſiſſent aſſez bien, de quelque maniere qu'on les mette ; comme rouſſelet, cuiſſe-madame, blanquette, robine, l'échaſſerie, ſaint-germain, ambrette, martin-ſec, &c. En général, les fruits à pepins, de même que les fruits rouges, ſont bien en tige, parce qu'ils ne haïſſent pas le grand air. Entre les pruniers, les pavies noires, mirabelle, ſainte-catherine & diaprée, réuſſiſſent auſſi en plein vent, de même que les amandiers, azeroliers & mûriers.

Au reſte, les arbres de tige ne demandent que d'être un peu ſoignés dans leurs premieres années, ſeulement pour former une belle tête ; car au ſurplus, ils ne s'accommodent point de la diſcipline auſtere des jardins.

Les fruits, qui viennent en plein vent, ont plus de goût que ceux des eſpaliers & des buiſſons.

II. Les *eſpaliers* ſont des arbres ou de demi-tige, ou nains, qu'on étend en forme d'éventail contre un mur de maçonnerie, & quelquefois de ſimple bauge ou de planches. Il doit avoir au moins ſept pieds de hauteur ; & pour le bien garnir, & profiter de toutes les places, ſans rien perdre de la réflexion qui s'y fait du ſoleil le pere des plantes, on met alternativement des demi-tiges & des nains : il faut qu'ils ſoient bas de tige, garnis dès le pied ; qu'ils aient les branches partagées également des deux côtés ſans ſe croiſer ; qu'ils ſoient bien ouverts en forme d'éventail ; & qu'il y ait, s'il ſe peut, une branche à bois entre-deux à fruits. Pour cela, il eſt bon de les tailler à propos dès leur premiere jeuneſſe.

On doit obſerver pour les fruits qui ſe plaiſent en demi-tige, ce que je viens

de dire de ceux à haute tige. Ce ſont principalement les coignaſſiers qui peuplent les eſpaliers & les buiſſons.

C'eſt aux eſpaliers qu'on eſt redevable de la quantité & de la bonté des fruits que nous avons, parce que les fruitiers y jouiſſent doublement de la chaleur du ſoleil qui s'y réfléchit, & qu'ils ſont à l'abri de preſque toutes les injures de l'air; les fruits y mûriſſent plus vîte, & ont plus de relief qu'en buiſſon; & il n'y a rien de plus beau que de voir dans des jardins, bien tenus, des murailles toutes couvertes de fruitiers, où les branches, étendues avec ordre, ſont toutes couvertes de feuilles & chargées de ces fruits admirables, dont la groſſeur, la ſaveur & le coloris ſatisfont également le goût & les yeux. Les eſpaliers viennent bien plus vîte que les hautes tiges; & s'ils ſe ruinent en peu d'années, c'eſt parce qu'ils ſont mal entretenus.

La bergamotte, le bon-chrétien, le petit muſcat, les pêches (ſur-tout les avant-pêches, les pêches de Troyes, les madelaines blanches & les violettes tardives), les abricots, les figues, quantité de poiriers, même quelques pommiers, le perdrigon violet, l'impératrice, & quelques autres prunes, qui ſont ſujettes à tomber au moindre vent, ſont des fruits dont on garnit les eſpaliers.

III. Les *contre-eſpaliers* ont ceſſé d'être de mode pendant quelque tems, & ils n'étoient plus en uſage que dans les jardins de ceux qui vouloient ou ménager un petit terrein que les buiſſons empliroient trop, ou former des paliſſades & des allées de verdure, en oppoſant une haie d'appui aux eſpaliers. Mais on trouve aujourd'hui que ces contre-eſpaliers ſont plus propres & plus commodes: ils n'occupent point tant de terrein; ils portent du fruit également des deux côtés, & ils laiſſent les plates-bandes & toutes les vues du jardin libres; ce que le buiſſon ne fait point.

IV. Cependant le *buiſſon* demande moins de ſoins, il charge davantage, nourrit & mûrit mieux ſon fruit que le contre-eſpalier, & il n'eſt pas ſujet aux tiges autant que l'eſpalier.

Quoi qu'il en ſoit, il faut qu'un buiſſon ſoit 1°. bas de tige: pour cela, en le plantant, on ne lui laiſſe que neuf pouces hors de terre, en ſorte que ſes branches ſortent de trois pouces d'en-haut, & que les ſix autres ſoient pour la tige, ce qui fait aſſez d'eſpace pour labourer & ſarcler: 2°. qu'il ſoit rond de tous ſens, car c'eſt cette rondeur qui fait ſa beauté & ſa bonté: pour le conſerver, on le taille à meſure qu'il croît, afin qu'il s'étende plus en largeur qu'en hauteur: 3°. qu'il ſoit ouvert du milieu, & qu'il monte un peu en pente ſans être trop évaſé, afin que, n'occupant pas de terrein inutile, l'air & le ſoleil puiſſent y pénétrer, pour colorer & mûrir le fruit facilement & également: c'eſt pourquoi la tête de l'arbre doit faire la figure d'une coupe; pour cela on ouvre un peu les branches, & on les étend ſur les côtés: 4°. qu'il ſoit garni de toutes parts, mais également & ſans confuſion.

Le bon-chrétien, les bergamottes, les beurrés, la virgouleuſe, l'ambrette, l'échaſſerie, le colmar, & quelques pommiers, comme reinettes, calvilles & apis, ſont les fruits qu'on met d'ordinaire en buiſſons: le pêcher fait un grand & vilain buiſſon, il eſt même très-ſujet à la coulure; c'eſt pourquoi on n'en met guère qu'en eſpalier.

Dans les petits jardins, on met peu de buiſſons & peu de pruniers, ceriſiers & poiriers ſur franc, à moins qu'on ne les ait greffés ſur du pommier de paradis, qui fait des buiſſons ſi petits, qu'ils n'embarraſſent point. Ceux qui n'ont qu'un petit jardin, peuvent multiplier leurs fruits en en mettant deux bonnes ſortes de ſaiſon différente ſur un même pied d'arbres; comme un bon-chrétien avec un beurré, de même des pommes, pêches & prunes.

Expoſition & uſage des quatre murs du Jardin.

Pour bien diſpoſer les plants dans un jardin, on doit conſidérer la qualité du fonds, l'expoſition au ſoleil & aux vents. La maturité & le ſort des fruits dépendent de ces trois choſes.

I. Après ce que j'ai dit ci-deſſus, on jugera facilement qu'il faut mettre les fruits délicats & pleins d'eau dans les terres les plus douces & les plus ſeches; & les gros fruits, comme poires & pommes, dans celles qui ſont plus fortes & plus fraîches, parce que les premiers veulent être nourris de ſéchereſſe pour être délicats & avoir bon goût; & les autres, ayant beſoin d'une plus grande nourriture, demandent une terre plus forte & plus humide.

En général, tous les fruits à noyau ſont plus délicats que ceux à pepins; il vaut donc mieux les planter dans la terre la plus ſeche & la plus douce. On doit même obſerver qu'entre les fruits à noyau, les uns ſont plus délicats que les autres; & qu'entre les fruits à pepins, les uns ſont ſecs & les autres pleins d'eau, & qu'ainſi ils doivent être plantés dans la terre plus ou moins ſeche, ſelon leurs différentes qualités. C'eſt pourquoi il faut placer les eſpéces de poires fort pleines d'eau, comme le bon-chrétien d'hiver, le beurré, la bergamotte, & les autres poires beurrées dans les terres les plus deſſéchées : & les poires qui ſont fort ſeches, comme l'amadote, & les autres de pareille nature, dans les terres les plus humides, parce que cette ſorte de qualité de terre corrige le défaut contraire du fruit.

C'eſt par cette raiſon que les mêmes fruits ſont meilleurs dans un jardin qu'en l'autre, que les poires de bon-chrétien ont la chair plus délicate, & le goût plus relevé dans les terres ſeches, & que l'amadote n'y eſt pas ſi bonne, venant trop ſeche & trop pierreuſe : au contraire, elle eſt excellente dans les terres humides, où le bon-chrétien ne prend ni couleur ni goût, à cauſe de la trop grande humidité, qui rend la chair plus rude & plus groſſiere.

II. L'aſpect du ſoleil eſt à obſerver, principalement pour les eſpaliers.

Quoique l'expoſition du midi ſoit la meilleure, que celle du levant ne lui ſoit que d'un peu inférieure, que celle du couchant ſoit la médiocre, & celle du ſeptentrion la mauvaiſe; cependant elles ont toutes leur utilité, pourvu qu'il y ait deux heures de ſoleil par jour.

1°. Le levant eſt la meilleure expoſition pour les pêches, pavies & abricots; ils y chargent davantage, & viennent ordinairement gros, meilleurs & plus colorés. La marquiſe, la virgouleuſe, bergamotte d'automne, ſaint-germain, le bon-chrétien d'hiver, le colmar, le petit muſcat, & les autres poires hâtives & délicates, réuſſiſſent auſſi très-bien à cette expoſition, parce qu'ils y ont une chaleur douce qui croît & les pénetre inſenſiblement.

2°. Le midi eſt la vraie place des muſcats, des chaſſelas & des figuiers : on tient les tiges de cinq pieds de haut, pour placer entre-deux des poiriers & des pêchers nains.

Les pêchers ne réuſſiſſent à cette expoſition que dans les climats plus froids que chauds; parce qu'autrement ce fruit n'aura pas le tems de mûrir & de ſe perfectionner, & il ſera ſujet à gerſer & à tomber; ou bien les pêches ſeront ſeches, pâteuſes & ſans goût.

Quant aux poiriers, le bon-chrétien, la bergamotte, & toutes les eſpéces qui ſont pleines d'eau, y font merveilles, à cauſe qu'il leur faut beaucoup de chaleur pour bien mûrir & avoir bon goût.

3°. Le couchant eſt pour les pruniers, pour les pommiers, pour les marquiſes, virgouleuſes, bergamottes, ſaint-germain, & autres poiriers, qui ne ſont ni

hâtifs, ni délicats ; & pour quelques abricotiers, qui y mûriſſent tard & prennent peu de couleur, en ſorte qu'ils ſont plus propres à confire & ne chargent guère : le bon-chrétien & la bergamotte ne mûriſſent à cette expoſition que dans les terroirs chauds. On peut encore mettre quelques pêchers au couchant dans les terres douces & tempérées en chaleur ; car dans celles qui ſont plus chaudes, ce fruit délicat qui conſerve tout le matin la fraîcheur de la nuit, brûlera plutôt qu'il ne mûrira au prompt paſſage du ſoleil, qui vient le viſiter tout-d'un-coup : mais quand le ſoleil y donne depuis midi, les pêches & les abricots y ſont merveilles.

La meilleure place pour les figuiers, eſt le coin d'entre le levant & le midi.

4°. L'aſpect du nord, ſur-tout quand il a un peu de ſoleil, eſt bon dans les climats plus chauds que froids, pour les poires robuſtes, même d'été ; pour les prunes, principalement pour celles de *Monſieur ;* pour les abricots, les neſfles, les framboiſes & le verjus : les fruits y ſont plus tardifs, & ont moins de couleur & de goût qu'aux belles expoſitions ; mais ils ſont ordinairement plus gros & on en mange plus tard.

III. Dans les grands plants, il faut encore remarquer l'expoſition des vents. On les craint, ou pour la gelée au printems, quand les arbres ſont en fleur, ou pour les fruits pendant l'automne.

C'eſt pourquoi comme les ceriſes, les prunes & les autres fruits à noyau fleuriſſent de bonne-heure, & ſont plus ſujets à la gelée, on doit les planter à l'abri des vents du ſeptentrion & de galerne, parce que les vents du midi n'étant ordinairement violens qu'en automne, ils ne peuvent pas incommoder ces premiers fruits.

Au contraire, comme les pommiers & les poiriers pouſſent leurs fleurs plus tard, & qu'ils réſiſtent mieux à la gelée, ſi on ne peut pas, en les plantant, les mettre à couvert des vents de galerne & de midi, il faut du moins les placer à l'abri de ceux du midi, pour conſerver leur fruit qui ne ſe cueille qu'en automne.

Au reſte, voyez ce que j'ai dit ci-deſſus des expoſitions, page 3 & ſuivantes.

IV. Les arbres expoſés au nord jettent moins de bois que ceux des autres expoſitions ; c'eſt pourquoi on les plante plus drus.

On doit planter des arbres de mêmes fruits à différens ſoleils ; 1°. pour en avoir plus long-tems, ſuivant leurs différens degrés de maturité ; 2°. pour en avoir ſûrement, parce que dans le tems de la fleur, il s'éleve des vents froids, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, qui brouiſſent les fleurs & perdent le fruit.

Le choix des eſpeces dépend du goût du Maître, de même que le nombre qui en peut entrer dans un jardin, ſe régle ſur l'eſpace qu'on laiſſe entre chaque pied, comme je l'expliquerai en parlant de la maniere de planter. Je dirai ſeulement ici que dans un jardin qui a cent toiſes de tour en murailles, on peut élever à merveille quatre-vingt bons arbres en eſpalier ; ſavoir quatre ſortes de raiſins, deux figuiers blancs & ronds, quatre ceriſiers, un hâtif & trois ordinaires, ſix pruniers, deux pavies, deux brugnons, quatorze pêchers, trente poiriers & douze pommiers.

On peut avoir outre cela, dans ce même jardin, quantité d'arbres qu'on choiſit ſelon ſon goût, & qu'on met ou en buiſſon le long des quarrés & dans les quarrés mêmes, ou en contre-eſpalier, & quelques-uns de tige ; par-là on multiplie tous les genres & toutes les eſpeces de fruits : on y peut mettre auſſi des raiſins, des groſeillers, des framboiſiers, des amandiers, des azeroliers, des épines blanches, &c. L'économie conſiſte ſur-tout à avoir bien du fruit d'hiver. Le vrai moyen d'avoir de beaux, grands & bons plants, c'eſt de faire des jardins coupés

de murs, ou de multiplier les contre-eſpaliers, comme je l'ai dit au commencement de ce Livre.

Treillages & autres Paliſſades d'Eſpalier.

Avant que d'en venir au choix & au plant de nos fruitiers, il faut leur garnir les murs, & voir les différentes manieres de paliſſer.

I. Celle qui ſe fait avec des clous & de petits morceaux de cuir de mouton ou de chamois, ou de liſiere de drap qui entourent la branche, eſt la plus ancienne, la plus naturelle, la plus propre & la plus belle de toutes : mais elle eſt la plus longue de beaucoup, & demande plus de ſoin; & elle a cette incommodité que ſouvent les perce-oreilles ſe cachent dans les morceaux de cuir ou de drap; elle ne ſe peut guère pratiquer que ſur les murailles recrépies de plâtre, parce que le clou ne tient point ſur les autres, à moins qu'on ne mette des chevilles de bois dans les joints des pierres pour y ficher de petits clous.

Les arbres paliſſés de cette maniere ſont mieux étendus, couchés plus proprement, & font une tapiſſerie de verdure fort agréable : cette façon eſt commode en ce qu'on conduit mieux les branches, avec plus de facilité, & ſans les contraindre. Elle eſt néanmoins meilleure pour les poiriers que pour les pêchers, parce que les poires ayant la queue longue, ſe détachent & s'éloignent davantage de la muraille, en ſorte qu'elles mûriſſent fort bien; mais le fruit des pêchers, des pavies & des abricotiers eſt attaché de ſi près à la branche, & demeure tellement collé contre le mur, qu'il ne peut pas mûrir également de tous côtés.

Les liſieres de drap ſont meilleures que celles de cuir; car la pluie ne les fait point retrécir. En paliſſant de cette ſorte, il faut bien prendre garde de ne pas ſerrer la branche avec la liſiere, & d'attacher le clou au-deſſous; car, comme la branche s'éleve naturellement & tire toujours en haut, elle ſe meurtrit lorſqu'elle rencontre le clou au-deſſus.

On doit toujours crépir les murs des eſpaliers, de plâtre, de mortier ou de bauge, afin d'empêcher que les rats, mulots, limaçons & autres inſectes, ne ſe nichent dans les trous de la muraille, pour être plus à portée du fruit.

II. Dans le dernier ſiecle, on a trouvé l'invention de faire ſceller dans les murailles des os de pieds de moutons pour y paliſſer des arbres. Cette maniere n'eſt pas ſi belle que celle qui ſe fait avec le clou, d'autant que ces os paroiſſent toujours entre les feuilles. Elle n'eſt pas non plus commode, parce que les os ne ſe trouvant pas ordinairement placés fort à propos, il faut ſouvent forcer les branches pour les y attacher.

Ceux qui veulent s'en ſervir, doivent les faire ſceller de ſorte qu'ils ne débordent la muraille que d'un bon pouce, & qu'ils ſoient eſpacés de quatre ou cinq pouces les uns des autres, afin qu'étant fort proches ils ſe trouvent à propos pour y attacher les branches ſans les contraindre.

Cette façon de paliſſer a cet avantage qu'elle dure long-tems, & qu'elle n'eſt pas de dépenſe à entretenir, puiſqu'il ne faut que du jonc en été, & de petits oſiers en hiver pour lier les branches.

Dans les pays où les os de moutons ſont rares & difficiles à amaſſer, on ne peut les mettre qu'à deux pieds les uns des autres, & y attacher de petites baguettes en forme de treille, pour y paliſſer deſſus; mais en ce cas il eſt néceſſaire qu'ils débordent la muraille de deux bons pouces, afin de pouvoir plus facilement lier les baguettes.

III. La maniere de paliſſer ſur des treilles de bois rond, n'eſt pas ſi propre ni ſi

ſi agréable que les autres, & eſt de plus grande dépenſe. Elle a pourtant l'avantage que les fruits y mûriſſent bien ; car n'étant jamais collés contre la muraille à cauſe de l'épaiſſeur de la treille, ils jouiſſent mieux de la chaleur & de l'air qui paſſent aiſément derriere les branches.

Il eſt néceſſaire de renouveller ſouvent ces ſortes de paliſſades, ſi elles ne ſont faites d'un bois fort, comme chêne, châtaignier & frêne. En faiſant ces treilles, on doit ôter avec ſoin toute l'écorce des perches avant de les mettre en œuvre ; elles en durent davantage ; & les perce-oreilles, les chenilles & les autres petites bêtes qui gâtent les fleurs & les fruits, ne peuvent pas s'y cacher.

IV. La meilleure invention de toutes, & celle qui eſt la plus commode, qui dure le plus & qui eſt de moindre entretien, eſt de faire des treilles d'échalas de quartier. Ces ſortes de treilles coûtent beaucoup d'abord ; mais elles ſont les meilleures & de moindre dépenſe, parce qu'elles durent long-tems, & qu'elles ſont aiſées à entretenir.

Pour les faire, on commence par ſceller dans le mur des crochets de fer en ligne droite, à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & qui ſortent de deux pouces hors du mur, pour poſer & ſoutenir les treilles. Enſuite ayant acheté la quantité d'échalas néceſſaire pour garnir les murs (je ſuppoſe qu'on les a choiſis de bon chêne ſans aubier, & qu'on les a fait préparer par l'Ouvrier, ſans les affoiblir, les laiſſant d'un bon pouce de quarré, & longs de neuf ou dix pieds, ſuivant la hauteur de la muraille), on les poſe ſur les crochets, & on les eſpace de ſept à huit pouces, les mailles ayant plus de grace en quarré long qu'en quarré parfait ; après quoi on les lie avec du fil-de-fer ou du laiton, dont on rabat la pointe, de peur qu'elle ne bleſſe la main quand on vient à paliſſer, & on continue ainſi le long des murs, en laiſſant au moins un pouce d'eſpace entre l'échalas & le mur, pour pouvoir paſſer le fil-de-fer. Il eſt indifférent que les montans ſur leſquels les échalas portent, ſoient d'une ou de deux piéces, pourvu qu'elles ſoient bien entaillées & bien liées & de bon bois de fente. Dans les encoignures de murailles, il ne faut qu'un ſeul montant pour le treillage des deux murs. L'adreſſe de celui qui le fait, eſt de mettre ſon bois bien à plomb, & que toutes les mailles ſoient égales.

On fait auſſi de ces treillages bas & en haies d'appui dans des quarrés de potagers & de vergers, ſur-tout pour la vigne.

Quelques-uns, pour faire leurs paliſſades plus propres, font ſcier du bois de deux pouces en quarré, & le font entailler & aſſembler par un Menuiſier en forme de chaſſis ; mais ces treilles durent moins que celles de bois de fente, parce que le bois ſcié ſe mouline & pourrit promptement.

Pour les contre-eſpaliers, on les conduit ſans façon avec de forts échalas ; ou bien on leur fait une clôture de bons pieux tenus fermes par de petites perches attachées en travers avec de l'oſier, ou entaillées dans les pieux mêmes ; là-deſſus on paliſſe les arbres : quand ils ſont grands, ils ſe tiennent aſſez d'eux-mêmes.

On peint les treillages de bois, d'abord d'une couche de blanc de céruſe, & quand elle eſt ſeche, d'une autre couche de verd de montagne : ils en ſont bien plus propres & durent beaucoup plus.

V. *Treillage de fil-de-fer.* Il eſt moins agréable à la vue que les échalas : mais il coûte deux tiers moins & dure bien davantage ; & l'expérience apprend qu'on ne doit pas craindre que le fer écorche les branches.

Pour le faire ſur un mur haut, par exemple, de neuf pieds, on y fait ſceller trois rangs de crochets de trois pieds en trois pieds ſur la hauteur, les crochets éloignés l'un de l'autre de deux pieds ſur la largeur du mur, & le rang d'en bas à huit pouces de terre ; enſuite on poſe ſur chaque rangée des échalas qu'on

aſſemble par le bout, & on les attache aux crochets avec du fil-de-fer; puis, de ſix toiſes en ſix toiſes, on attache à un crochet un échalas de la hauteur du mur; & ſur ces échalas, ainſi arrêtés, on fait un treillage de fil-de-fer bien bandé dont les mailles ſont comme au treillage de bois, de ſept pouces de largeur ſur huit de hauteur.

CHAPITRE IV.

Fourniture du Jardin fruitier; ou Recueil des meilleurs Fruits, leur figure, leur bonté, & l'ordre de leur maturité.

POUR faire un fruit eſtimé, il eſt néceſſaire que le bon goût, la belle figure, le coloris y ſoient réunis; car un fruit n'eſt pas de la meilleure ſorte, à moins que la vue & le goût n'y trouvent leur ſatisfaction.

C'eſt particuliérement aux fruits d'hiver qu'il faut s'appliquer pour l'utile & pour l'agréable; &, pour manger long-tems des mêmes fruits, il n'y a qu'à en placer les arbres à différentes expoſitions. Pour multiplier ſes eſpéces, ſur-tout quand on n'a qu'un petit jardin, on n'a qu'à mettre ſur le même pied d'arbre, comme je l'ai déja dit, deux ſortes de fruits de qualité ou même de ſaiſon différente, pourvu que ce ſoit le même genre de fruit. Au reſte, il vaut mieux n'avoir qu'un nombre médiocre de fruits choiſis, qu'une grande quantité d'arbres qu'on ne peut pas cultiver.

Dans le choix des fruits on doit conſulter le climat & le terrein; ainſi les figues, les raiſins & les pêches veulent du chaud. La maturité des fruits avance auſſi plus ou moins, ſuivant que le climat, le terrein & l'année ſont plus ou moins chauds. Dans les Provinces méridionales de France, les fruits mûriſſent quinze jours & un mois plutôt que dans celles qui vont au nord; & le terrein de Paris devance d'ordinaire celui de Verſailles.

Les muſcats, qui ſont en bon fonds & bien expoſés, peuvent ſervir de regle pour le degré de la maturité des autres fruits: car tous ceux de l'arriere-ſaiſon ſuivent en cela le ſort du muſcat; ils mûriſſent par-tout où le muſcat mûrit; & au contraire, s'il n'y mûrit pas, la plupart ne s'y perfectionnent point. Le tems de leur maturité peut ſe voir auſſi par celle du muſcat: de ſorte qu'ils mûriſſent de bonne heure quand il mûrit tôt, c'eſt-à-dire, à la fin d'Août; & l'année eſt tardive, lorſqu'il mûrit vers la Saint-Remi.

Fruits d'Eté.

Fruits rouges. Les fraiſes, qui commencent à paroître à la fin de Mai, donnent en Juin, & ſont ſuivies de près par les groſeilles, framboiſes, guignes, ceriſes hâtives, même griottes, abricots hâtifs & poires de petit muſcat; mais *Juillet eſt le mois des fruits rouges.* Les figues, abricots, avant-pêches & autres fruits, les relevent.

On a en eſpalier des ceriſes précoces dès le mois de Mai, mais elles ne paroiſſent guère que dans des porcelaines & en petite quantité: auſſi n'eſt-ce que la nouveauté qui fait tout leur mérite: ſoit qu'on les ſerve crues ou en compotes, car étant aigres, ayant peu de chair, un gros noyau & la peau épaiſſe, elles n'ont encore rien de recommandable en elles-mêmes, d'autant qu'elles ſont ordinairement petites, & l'arbre eſt toujours petit & fort délicat.

Parmi les autres eſpéces de ceriſes, il y en a qui ſont encore un peu hâtives,

& ce ſont les moins bonnes; d'autres plus tardives, qui ſont auſſi plus douces & meilleures, ſoit en compotes & confitures, ſoit crues. Il y a ſur-tout les belles ceriſes de Montmorency, qui ſont les plus groſſes, & qui paroiſſent ſur la fin de Juin; la ceriſe à courte queue, qui eſt fort douce, ferme & agréable au goût; & la ceriſe de Portugal, qui eſt d'un incarnat admirable. Il y a une ceriſe blanche, qui, étant très-mûre, devient ambrée & jaunâtre. Il y a auſſi la ceriſe à bouquet, qu'on appelle *jemelle :* & il y en a de hâtives.

Les *guignes*, tant blanches, rouges que noires, viennent ſans façon ſur des arbres à plein vent; mais elles ſont trop fades pour être préſentées ſur les tables fines, ſi ce n'eſt pour la parade & à cauſe de la primeur; car on en a dès la fin de Juin. Les blanches ſont les plus eſtimées : il ne faut des unes & des autres que pour attendre la ceriſe royale, qui eſt très-coriace & très-douce, & les bigarreaux.

Le *bigarreau* donne dès la mi-Juillet : il eſt beaucoup plus brun & meilleur que les guignes, à cauſe de ſa chair ferme & croquante : il eſt bon dès qu'il eſt à demi-rouge. Il y a le bigarreau tardif ou de *fer*, qui mûrit plus tard, & qui n'eſt pas ſi ſujet aux vers que l'ordinaire : il fait un bel arbre.

Le *cœuret* eſt une eſpéce de bigarreau plus tendre & fait en cœur, dont le goût eſt relevé. Son bois eſt plus gros & ſa feuille plus large.

La *griotte* eſt une eſpéce de groſſe ceriſe aſſez ferme, la queue longue, la chair & le noyau d'un rouge noirâtre, & douce juſqu'à la fadeur : elle n'eſt dans ſa maturité que quand elle eſt preſque noire. Son arbre charge fort peu, quoiqu'il fleuriſſe beaucoup. Les ceriſiers de *ceriſes royales* ou *d'Angleterre*, & les griottiers ſont ſi ſemblables par leur bois, la maniere de le pouſſer, la grandeur & l'épaiſſeur de leurs feuilles, par la quantité extraordinaire de leurs fleurs diſpoſées l'une ſur l'autre, enfin par le peu de fruit qui y tient, même par la groſſeur, la figure & la douceur de leurs fruits, qu'on croit volontiers que ce ſont deux eſpéces de griottes, dont l'une eſt rouge & l'autre noire.

Les *guindoux* ſont des ceriſes du Languedoc, qui ſont fort douces & groſſes, & d'un rouge-brun très-eſtimé.

Il y a encore une ceriſe bleue, qui eſt d'un goût délicieux : elle vient de Flandre.

Les *meriſes* ſont des fruits ſauvages encore plus indignes de paroître ſur les bonnes tables que les guignes : elles ſont bonnes ſimplement pour donner couleur au ratafia.

La *ceriſe à trochets* n'eſt pas bonne à manger; mais elle a la feuille beaucoup plus large que les autres eſpéces ci-deſſus. Ce qu'on appelle communément le *bois de Sainte Lucie*, & le *magalet*, dont nous parlerons ci-après, ſont encore des eſpéces de ceriſiers.

Il n'y a que le ceriſier précoce qu'on met en eſpalier ou en buiſſon, tous les autres viennent en plein vent.

En Italie, & en quelques Provinces de France, comme en Dauphiné, ce qu'on appelle griottes, ce ſont nos ceriſes, & on y nomme ceriſes, ce que nous appellons griottes. En Poitou & en Angoumois, nos ceriſes ſont des guignes, nos meriſes ſont nommées ceriſes; & guindoux, ce que nous appellons griottes.

Des Abricots.

On en fait quelques cas, mais c'eſt plus pour les confitures, tant ſeches que liquides, ou pour la marmelade, que pour manger cruds. On en peut garnir un deſſert, où ils font un fort joli effet par leur vermillon & leur coloris, ſur-tout ceux qui ſont venus à des eſpaliers : en échange ils ont moins de goût que ceux

qui viennent en plein vent; car ceux d'eſpalier mûriſſent rarement du côté du mur. C'eſt pourquoi on doit avoir des abricots à plein vent dans les terres ſeches, dans les hauteurs, & dans les lieux qui ſont un peu à l'abri; les fleurs s'y conſervent: car l'abricotier eſt délicat, quoique vigoureux, il jette beaucoup de bois & de fleurs: mais les gelées blanches & les brouillards du printems les font ſouvent périr. C'eſt auſſi pourquoi ils ne réuſſiſſent point à plein vent dans les vallées & dans les terres humides.

L'abricot, même celui d'eſpalier, qui n'eſt pas aſſez bon pour manger crud, l'emporte ſur tous les autres fruits pour la compote, la marmelade & la confiture.

L'abricot hâtif ou muſqué, paroît au commencement de Juillet. Il eſt petit, rond, ayant la chair blanche & le noyau rond: on ne l'eſtime que pour la primeur. Les abricots ordinaires & jaunes viennent après ſur le milieu du mois, & ils ſont merveilleux pour les compotes; le feu & le ſucre y réveillant un parfum qu'on ne trouve point dans le crud.

Les pêches & les prunes viennent enſemble après les abricots.

Des Pêches, Brugnons & Pavies.

Ce ſont tous fruits du même genre: mais nous appellons *pêches*, ceux qui quittent le noyau; *brugnons*, ceux qui étant liſſes, c'eſt-à-dire, ſans aucun poil, ne quittent pas le noyau; & *pavies*, ceux qui ne le quittent pas non plus, mais qui ont la peau un peu velue.

I. La pêche eſt un fruit des plus délicieux à manger crud, & fait d'autant plus de plaiſir, qu'il dure fort long-tems, par les différentes eſpéces qui ſe ſuccedent continuellement depuis la Saint Jean juſqu'à la fin d'Octobre. Voici les meilleures, ſuivant l'ordre de leur maturité.

La premiere eſt l'*avant-pêche blanche;* elle eſt petite, l'eau en eſt ſucrée & muſquée; l'arbre qui la porte charge beaucoup, & il eſt fort ſujet aux fourmis.

La *pêche de Troyes*, ou *avant-pêche rouge*, eſt plus groſſe & plus muſquée que la blanche: elle eſt fort rouge & ronde, ayant une petite tête au bout de l'œil; elle mûrit au commencement du mois d'Août, & charge beaucoup, ce qui fait plaiſir à voir: cependant les Curieux préferent la blanche.

Au commencement d'Août paroît la *petite mignonne*, ou *double de Troyes*, qui eſt plus groſſe & meilleure que les précédentes.

Vers la mi-Août la *Madeleine*, la blanche & la rouge. Elles ſont aſſez bonnes, & ne different qu'en ce que la rouge eſt beaucoup plus colorée tant en dehors, qu'en dedans autour du noyau. Leurs feuilles, qui ſont beaucoup plus colorées que celles des autres pêchers, les font aiſément diſtinguer, ſans y avoir le fruit. Il y a encore une Madeleine muſquée, qui eſt meilleure & plus rare. La Madeleine à petites fleurs donne plus de fleurs & de fruits, que celle à grandes fleurs; mais ſon fruit eſt plus petit. Les Madeleines ont de particulier que leurs feuilles ne ſe recoquillent point par les froids du printems, comme celles des autres pêchers qui ſouffrent beaucoup dans ce tems-là; mais elles quittent l'arbre très-facilement aux approches de leur maturité, ainſi il faut en planter peu, d'autant plus qu'elles cedent à la groſſe mignonne qui mûrit en même-tems.

La *groſſe mignonne* eſt un peu plus longue, plus élevée d'un côté, & d'un bel incarnat. C'eſt la plus belle & la plus eſtimée de toutes les pêches.

Vers la fin d'Août la *roſſane;* elle a la chair aſſez ſeche & jaune, ainſi que la peau d'un rouge pourpré du côté du ſoleil.

La *chevreuſe hâtive* un peu longuette, d'un rouge vif, chair fine & fondante;

mais ſujette à devenir cotonneuſe de même que la précédente : l'une & l'autre chargent beaucoup.

La *bellegarde*, ou *galande*, belle pêche, quoïque longuette.

La *violette hâtive*, liſſe, petite, & des plus eſtimées pour ſon parfum vineux & relevé. Il y en a une eſpéce groſſe, mais qui n'eſt pas vineuſe. La bellegarde & la violette hâtive ſont les meilleures pêches pour remplir l'intervalle d'entre les mignonnes & les admirables.

La *bourdine*, ronde, d'un rouge obſcur, charge beaucoup, réuſſit en plein vent, & donne au commencement de Septembre.

Vers la mi-Septembre, l'*admirable* & la *royale* ; pêches des plus parfaites qui mûriſſent en même temps, aſſez ſemblables, ſi ce n'eſt que la royale a communément une petite tête.

La *pourprée*, ou *chevreuſe tardive*, d'un rouge foncé, très-belle & très-bonne, vineuſe & non cotonneuſe comme l'autre chevreuſe ; elle eſt plus tardive que les précédentes.

La *Perſique*, groſſe pêche longuette, d'un beau rouge, d'un goût exquis, qui a même du parfum ; elle a de petites boſſes, vient d'un noyau de pêche de Pau, & ne réuſſit pas moins en plein vent qu'en eſpalier.

En Octobre, la *nivette* ou *veloutée*, groſſe pêche allongée, mal unie, & d'une figure aſſez irréguliere, belle & aſſez bonne, mais qui a de la peine à mûrir dans les terreins froids & humides.

La *blanche d'Andely*, pêche toute blanche dedans & dehors, peu eſtimée.

L'*abricotée*, ou *admirable jaune*, groſſe pêche tardive qui a la chair jaune.

La *violette tardive*, autrement dite, *pêche marbrée* ou *panachée*, ſurpaſſe les autres pêches par ſon goût agréable & vineux, quand elle eſt bien mûre & que l'automne eſt ſeche ; elle veut être expoſée au midi, & mûrit peu à Paris.

Les *pêches de Pau*, dont l'une eſt un peu longue, & l'autre ronde, qui vaut mieux, ſont toutes deux d'aſſez bon goût ; mais leur noyau eſt ſujet à s'ouvrir ſur l'arbre : ce qui donne entrée aux inſectes qui ôtent le goût du fruit. Les pêches d'Octobre ne réuſſiſſent guère que dans les climats plus chauds que celui de Paris ; car elles ne valent plus rien dès que les nuits deviennent froides.

II. Le *brugnon violet* devient muſqué, & il eſt excellent quand il a mûri ſur l'arbre juſqu'à ce qu'il ſe ride & ſe détache de lui-même. On le mange en Août & Septembre. Le brugnon violet tardif qui donne en Octobre, & le brugnon jaune, n'ont pas de relief.

III. Les pavies ont plus de goût que les pêches dans les pays chauds. Le climat de Paris ne leur donne ni le goût, ni la délicateſſe des pêches ; ils ont toujours la chair groſſiere & coriaſſe : le ſeul avantage qu'ils y ont ſur les pêches, c'eſt qu'ils ſont propres à être pochetés ſans s'écraſer ; ce qui plaît beaucoup aux Dames. Le brugnon violet, le pavie-madeleine, & le pavie de Pompone, ſont les meilleures qui mûriſſent aux environs de Paris : encore les ſert-on plus en compotes que cruds.

Le *pavie-madeleine* eſt fort beau & aſſez gros, d'un rouge clair, & la feuille dentelée comme la pêche madeleine. Il mûrit vers la mi-Septembre.

Le *pavie de Pompone*, ou *monſtrueux*, eſt d'une groſſeur ſurprenante, d'une belle couleur, & il charme la vue & le goût. Il eſt rond, & d'un rouge incarnat ; ſon goût eſt muſqué, & ſon eau ſucrée. Il mûrit à la fin de Septembre.

Des Prunes.

Les prunes ſont fort en uſage, parce qu'on les mange crues, confites & ſeches ;

elles ſont d'un grand ſecours, & font honneur au deſſert par leur coloris, leur goût, leur chair, leur multiplicité & leur durée, qui eſt depuis le commencement de Juillet juſqu'en Novembre.

Au commencement de Juillet, la *jaune hâtive*, ou *prune de Catalogne*, très-douce : & la *violette hâtive*, ou *groſſe noire de Montreuil*, groſſe & très-belle prune.

A la mi-Juillet, le *perdrigon hâtif*, meilleur que les précédentes : il approche du perdrigon violet pour la figure & la couleur.

A la fin de Juillet, la *groſſe mirabelle*, ou *double mirabelle*, & *mirabelle perlée*, pleine d'eau & fort ſucrée, qui a l'avantage de venir ſans concurrente avant les trois prunes excellentes, qui ſont, la reine-claude, la royale & le perdrigon violet.

En Août, la *prune de Monſieur*, fort commune, aſſez belle & bonne lorſqu'elle eſt bien mûre. Quelques-uns l'appellent *damas de Tours*, parce qu'elle eſt violette, & qu'elle quitte le noyau comme tous les damas.

Damas blanc, *damas verd*, & *damas de Maugeron*, ſont les trois meilleures eſpéces de damas, qui étoient les plus eſtimées de toutes les prunes, lorſqu'on ne faiſoit cas que de celles qui quittent bien le noyau.

Petite mirabelle, eſt d'un fort bon goût, propre aux confitures, parce qu'elle eſt ſeche. La mirabelle rouge n'en eſt différente que par ſa couleur.

Impériale violette, très-belle prune, de la groſſeur & de la forme d'un œuf de poule, mais inſipide. L'*Impériale blanche*, ou d'*Ardenne*, n'en differe que par la couleur.

Prunes d'abricot, belle & bonne prune à chair jaune.

Reine-Claude ; à Tours, prune d'*abricot verd ;* à Vitry-ſur-Seine, *Dauphine*.

C'eſt la reine des prunes, quoiqu'elle ne ſoit pas belle : elle garde toujours ſa couleur verte, quoique mûre : celles qui ont été bien découvertes, ſont fouettées de rouge, à cauſe du ſoleil : on les envoie par préſent de Tours à Paris, dans des coffrets garnis de coton.

Royale, ou *perdrigon d'Italie*, très-belle prune, d'un rouge un peu foncé ; mais elle eſt ordinairement ſi fleurie, qu'elle paroît toute blanche. Elle eſt excellente, quoiqu'elle ait moins d'eau que la reine-claude.

Perdrigon violet, prune longuette très-fleurie & excellente, quoique plus petite que la royale. Le *perdrigon blanc*, aſſez bonne prune, ſemblable au perdrigon violet par la figure, mais inférieur en bonté.

Diaprée, bonne prune violette, longuette, qui a la chair jaunâtre, fort eſtimée en pruneaux, & ſouvent verreuſe.

Sainte-Catherine, fort bonne prune, ſur-tout lorſqu'on la laiſſe mûrir à l'arbre juſqu'à ce qu'elle ſoit ridée vers la queue : il faut pour cela qu'elle ſoit en eſpalier ; car en plein vent elle eſt ſujette à être abattue.

En Septembre, *damas de Septembre*, ou *prunes de vacances*, prune violette, dont le principal mérite eſt de mûrir après les autres.

En Octobre, l'*Impératrice*, appellée en Flandre *prune d'Alteſſe*, eſt beaucoup meilleure que la précédente, quoique plus tardive ; on en mange juſqu'en Novembre : elle a la chair jaune, & eſt aſſez bonne pour faire plaiſir en cette ſaiſon.

Toutes les eſpéces de prunes ſe greffent en fente ou en écuſſon, ſur des ſauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux.

La pêche jaune, & la violette hâtive, à cauſe de leur primeur, ſe mettent en eſpalier aux bonnes expoſitions : la ſainte-catherine s'y met auſſi, parce qu'elle craint le vent. Tous les autres pruniers réuſſiſſent fort bien en plein air, ſoit en

buissons ou à haute tige. Ils ne pousseroient qu'en bois sans mettre à fruits, s'ils étoient contraints par les regles de la taille. On peut seulement en mettre quelques-uns à l'espalier du couchant, soit pour remplir les places que des pêchers ne pourroient pas occuper, soit pour prolonger la maturité des espéces par la différence des expositions.

Voyez à la fin de ce Tome, la maniere de faire les compotes, les confitures & les pruneaux. A la campagne on fait avec les prunes de saint Julien, même avec des prunelles & du miel, une espéce de confiture qu'on appelle du *pruné*, & qui approche du raisiné.

Des Poires.

Pour qu'une poire soit bonne, il faut qu'avec la beauté, elle ait une chair ou beurrée, ou cassante net, tendre & délicate, l'eau douce & sucrée, & un peu de parfum.

Les poires de choix, sont le bon-chrétien d'hiver, les beurrés rouge, gris & verd, la bergamotte d'automne, tant la commune que la Suisse, la virgouleuse, l'échasserie, l'épine d'hiver, l'ambrette, le rousselet, la robine, la crassane, le saint-germain, la marquise, le saint-augustin, le colmar, le petit-oin, la verte-longue, le sucré verd, le martin-sec, le messire-jean, le lansac, & le portail. Un jardin fruitier doit avoir une douzaine de bons fruits pour le moins, & on ne doit point l'embarrasser de la multitude des autres fruits.

Poires d'Eté.

A la mi-Juillet, *petit muscat*, ou *poire de sept-en-gueule*, excellente & fort estimée, malgré sa petitesse, à cause de la finesse de son musc; c'est la premiere qui mûrisse : pour l'avoir bonne, il faut que l'arbre soit en plein vent, dans un terrein sec, & même qui soit vieux.

Aurate, poire qui commence à se faire connoître : elle est presque aussi hâtive & d'un goût aussi délicat que la précédente, & sept à huit fois plus grosse.

A la fin de Juillet, *poire de Madeleine*, ou *citron des Carmes*, d'un assez bon goût, mais sujette à devenir cotonneuse.

Au commencement d'Août, *muscat-robert*, *poire d'ambre*, ou *à la reine*, poire cassante, mais excellente au sucre, à cause de son musc, & parce qu'elle n'a point de marc.

La *cuisse-madame*, nommée en Flandre *poire de fusée*, est longue & menue, d'un rouge gris & demi-beurré; elle a la chair ferme, l'eau fort douce & sucrée, & se garde assez : elle est mûre au commencement de Juillet.

La poire *muscat à longue queue*, est assez grosse & fort bonne pour une poire hâtive.

La *blanquette* est cassante & plus longue que ronde; elle a la peau lissée, l'eau relevée & sucrée, & se garde assez.

Le *gros blanquet*, est fort différent de la blanquette; il est plus hâtif de quinze jours, plus gros, & n'est pas si bien fait en poire : sa blancheur lui a fait donner le nom de blanquet : il a la queue grosse, courte & un peu enfoncée, & mûrit au commencement de Juillet.

La *poire à la reine*, est une poire tendre, c'est-à-dire, qu'elle n'est ni beurrée ni cassante : elle est excellente, quoique petite, fort jaune, ambrée, & d'un goût très-relevé : on la nomme aussi *muscat-robert*, ou *poire d'ambre*.

La *belliſſime* ou *ſuprême*, eſt demi-beurrée, & eſt de la figure d'une groſſe figue; elle eſt fouettée de rouge ſur un fond jaune, & d'un goût relevé : il la faut cueillir un peu verte, étant ſujette à devenir cotonneuſe. Quelques-uns la nomment *figue muſquée*.

Le *gros rouſſelet de Rheims*, eſt demi-beurré, & paſſe pour une des meilleures poires d'été : elle eſt longue, rouge, beurrée & muſquée.

Le *petit rouſſelet* eſt plus roux, gris, & ne mollit point ſi promptement que le gros ; il a un goût plus relevé & ſe garde plus long-tems ; il eſt excellent crud, en compote, en confiture liquide & ſeche : on peut le cueillir verdelet, pour le laiſſer mûrir dans la fruiterie.

La *caſſolette*, ou le *friolet*, eſt petite, longuette & verdâtre; elle a l'eau ſucrée & muſquée ; elle eſt caſſante & tendre, charge beaucoup & ſe garde aſſez long-tems ; ſa maturité eſt vers la mi-Août.

La *bergamotte d'été*, eſt groſſe, beurrée & fondante, reſſemble aſſez à la bergamotte d'automne : elle a l'eau ſucrée & eſt excellente.

L'*épargne* ou *ſaint-ſanſon*, eſt une poire rouge, aſſez groſſe, fort longue & un peu voûtée : elle mûrit ſur la fin de Juillet, & elle eſt plus belle que bonne.

La *madeleine* mûrit vers le commencement de Juillet; maiselle veut être priſe ſur le verd : c'eſt une poire verte, aſſez groſſe & aſſez tendre, qui approche beaucoup de la figure de la bergamotte.

L'*inconnu-cheneau*, ou la *fondante de Breſſe*, eſt plus longue que ronde, & a du rouge & du jaune; elle a l'eau fort ſucrée & relevée, la chair caſſante, & charge beaucoup.

La *robine* ou *royale d'été*, eſt une petite poire demi-caſſante, entre ronde & plate; elle a la queue longuette, droite & un peu enfoncée, l'œil en dedans ; ſa chair eſt tendre & caſſante, l'eau muſquée & ſucrée, le coloris blanc jaunâtre, & la peau douce : elle mûrit au commencement de Septembre. Elle donne par bouquets, & vient plus groſſe ſur coignaſſier que ſur franc.

La *poire ſans peau*, autrement *rouſſelet hâtif*, eſt longuette & rouſſâtre, a la peau très-fine, l'eau douce & ſucrée, & la chair tendre : c'eſt un demi-beurré qu'on mange en Juillet.

Le *bon-chrétien d'été*, eſt une groſſe poire jaune, tendre, liſſée & longue ; elle a l'eau bonne & ſucrée : c'eſt un très-bon fruit dans les terres chaudes.

Le *bon-chrétien muſqué*, eſt long, d'une groſſeur raiſonnable, rouge du côté du ſoleil, & blanc de l'autre ; ſa peau eſt liſſée, ſa chair eſt entre caſſante & tendre, d'un goût parfumé, & ſon eau ſucrée ; elle mûrit au commencement de Septembre. C'eſt un bel arbre qui ne vient guère que ſur franc.

La *poire d'orange* : il y en a pluſieurs eſpéces. L'orange commune eſt verdâtre & petite ; l'orange royale eſt belle, groſſe & bonne ; l'orange muſquée eſt plus plate & veut être mangée plus verte que mûre, autrement elle mollit : les autres oranges veulent auſſi être cueillies & mangées un peu ſur le verd, ſinon elles deviennent cotonneuſes.

Le *ſalveati*, eſt aſſez gros, rond, plat & demi-beurré : il a la queue longue & menue ; il eſt jaune, mais il prend du rouge quand on en ôte les feuilles qui le cachent au ſoleil : ſon eau eſt ſucrée & excellente. Il mûrit à la fin d'Août.

Le *beurré rouge*, ou *beurré d'Anjou*, eſt une groſſe poire longue, non pointue, fort colorée ; c'eſt le beurré par excellence : ſon eau eſt très-ſucrée & relevée ; c'eſt la plus fondante de toutes les poires. Il charge beaucoup preſque tous les ans & dans toutes ſortes de terreins.

Le *beurré gris* n'eſt pas ſi haut en couleur ; il eſt plus tardif, moins âpre & plus doux.

La *belliſſime d'Automne*, ou *vermillon*, eſt une poire caſſante, rouge comme du vermillon, de la figure de la cuiſſe-madame, mais plus groſſe, d'une eau ſucrée, & qui n'a ſa bonté parfaite que quand elle ſe détache de l'arbre.

L'*épine d'été*, ou la *fondante muſquée*, eſt une poire nouvelle, fondante & excellente, qui reſſemble aſſez à l'épine d'hiver.

Il ne faut pas ſe charger des poires d'été, parce qu'elles paſſent trop vîte, & qu'elles viennent dans la ſaiſon d'abondance ; mais il vaut mieux s'attacher aux fruits d'automne & à ceux d'hiver qui durent le plus.

Poires d'Automne.

Le *meſſire-jean* a la chair caſſante & l'eau ſucrée : il mûrit vers la mi-Octobre. Le meſſire-jean gris ſe garde un peu plus que le blanc & le doré ; mais il a la peau plus rude, & il eſt plus pierreux. Tous les meſſire-jeans font un beau buiſſon, & aiment un terroir médiocrement humide ; le terrein trop ſec & l'été brûlant, rendent le fruit petit & ſans relief.

La *bergamotte d'Automne* eſt groſſe, liſſée & plate ; elle a l'œil enfoncé, la queue courte & menue ; ſa peau eſt verte & jaunit en mûriſſant : elle a la chair tendre, fondante, l'eau douce & ſucrée, avec un petit parfum fort agréable ; elle ſe mange en Octobre, & ſe garde juſqu'en Décembre. C'eſt une des meilleures poires : elle veut être en terre légere & en eſpalier bien expoſé : en buiſſon, ſon bois, qui eſt délicat comme ſon fruit, devient plein de chancres, & le fruit tout tacheté de noir.

La *bergamotte ſuiſſe*, la plus hâtive des bergamottes, eſt toute rayée de verd & de jaune : c'eſt une poire plate & très-beurrée, que l'on eſtime.

La *verte longue*, ou *mouille-bouche*, eſt ainſi nommée, parce qu'elle eſt longue & verte, quoique mûre : elle eſt beurrée & fondante, & d'une eau relevée ; ſa maturité eſt à la mi-Octobre. Elle eſt ſujette à mollir, & veut une terre ſeche & douce.

La *verte-longue ſuiſſe* ou *panachée*, a les mêmes qualités ; ſon bois eſt rayé de jaune & de verd ; & ſon fruit, même une partie de ſes feuilles, ſont panachés.

La *frangipane* eſt une des plus fondantes & des meilleures poires : elle a effectivement le goût de frangipane & l'eau ſucrée ; elle eſt longuette & aſſez groſſe, liſſée & jaune.

Le *ſucré-verd* eſt aſſez gros, ſemblable à la verte-longue, mais plus court ; il eſt toujours verd, a la chair fort beurrée & le goût agréable ; il eſt un peu pierreux dans le cœur ; il mûrit vers la fin d'Octobre, & charge beaucoup.

Le *doyenné* ou *ſaint-michel*, eſt une poire dont tout le mérite eſt de charger beaucoup & ſouvent. Elle eſt de la groſſeur & figure d'un beau beurré gris : elle a la queue groſſe & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jauniſſant beaucoup en mûriſſant : elle eſt fondante, l'eau en eſt douce, mais peu relevée, ſa chair devient aiſément molle, pâteuſe & comme ſablonneuſe, enſorte qu'il n'eſt pas aiſé de trouver le tems juſte de ſa maturité : il faut la cueillir un peu verte, & la manger avant qu'elle ait atteint un certain jaune clair, qui marque qu'elle eſt paſſée. Elle eſt belle & tient bien ſon coin dans un deſſert ; ſa maturité eſt au mois d'Octobre : dans les années ſeches, elle a un fumet qui la fait eſtimer.

La *marquiſe* eſt groſſe & verte, jaunit en mûriſſant, & reſſemble aſſez au bon-chrétien d'hiver ; elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre gros

& proprement allongé vers la queue, elle eſt très-beurrée & fondante : ſon eau eſt douce & muſquée, & approche fort de l'eau de meſſire-jean. C'eſt une des plus excellentes poires, quoiqu'elle ait quelques pierres au cœur : elle mûrit en Octobre & Novembre.

La *bergamotte de creſſane* eſt groſſe & plate, d'un gris verdâtre qui jaunit en mûriſſant : elle eſt très-beurrée & d'une eau ſucrée & vineuſe; elle a la tête aſſez groſſe vers la queue ; elle eſt excellente.

La *jalouſie* eſt groſſe, grisâtre, un peu pointue vers la queue ; elle eſt ſi beurrée & d'un ſucre ſi fin, qu'elle a mérité ſon nom, comme donnant de la jalouſie aux poires de ſa ſaiſon : elle veut être cueillie un peu verte.

La poire de *ſatin* eſt preſque ronde, blanche, ſatinée ; elle eſt très-fondante, d'une eau ſucrée & excellente : elle ſe mange pendant trois mois.

La *virgouleuſe*, originaire de *Virgoulé*, près Saint-Léonard, en Limoſin, eſt groſſe, longue & verte ; elle jaunit en mûriſſant : elle eſt très-fondante, & d'un beurré ſolide & extraordinaire ; elle a la queue courte, charnue & penchée, l'œil un peu enfoncé & médiocrement grand, la peau liſſe, & quelquefois colorée du côté du ſoleil : on la mange en Novembre, Décembre & Janvier. Le poirier de virgouleuſe eſt le plus vigoureux de tous les poiriers : c'eſt auſſi le plus long à rapporter du fruit. C'eſt un ſujet excellent pour y greffer les fruits qui ſont ſujets à la pierre, comme la marquiſe.

L'*épine d'hiver* eſt preſque ronde, tirant ſur l'ovale ; elle eſt verte, & jaunit un peu en mûriſſant : c'eſt une poire des plus fondantes, dont le beurré eſt muſqué, & le plus fin de tous : on la mange en Novembre, Décembre & Janvier.

L'*ambrette* eſt fondante, ſa figure eſt ronde, elle a l'œil enfoncé, le coloris verdâtre & gris dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légeres ; elle a la queue droite & aſſez longue, la chair fine & beurrée, l'eau ſucrée & parfumée : on la mange en Novembre, Décembre, & quelquefois en Janvier. Elle vaut mieux ſur coignaſſier que ſur franc : elle eſt plus hâtive & d'un goût plus relevé dans les terres légeres : le fruit & le bois ont un air ſauvage, & ils réſiſtent aſſez à la gelée.

Le *ſaint germain* ou *inconnu-la-fare*, eſt un fruit gros & long : ſon coloris eſt verd & roux, un peu tiqueté ; il jaunit en mûriſſant ; il a la queue courte, groſſe & penchée ; il eſt très-beurré & fondant : on en mange juſqu'au mois de Mars ; mais quand on veut le garder ſi long-tems, il faut le cueillir un peu verd : c'eſt un des meilleurs fruits d'hiver : ſon arbre fait un beau buiſſon & charge beaucoup.

La *dauphine* ou *lanſac*, eſt ordinairement de la groſſeur des bergamottes : elle vaut mieux petite que groſſe. Sa figure eſt entre ronde & plate par la tête, un peu allongée vers la queue ; elle eſt d'un jaune pâle ; elle a l'eau ſucrée, & eſt un peu parfumée, la peau liſſe, la chair jaunâtre, tendre & fondante, l'œil gros & à fleur, la queue droite, longuette, & aſſez groſſe & charnue.

Le *martin-ſec* eſt plus long que rond ; il eſt rouge du côté du ſoleil, & d'un roux iſabelle de l'autre ; ſa chair eſt caſſante, aſſez fine, & ſon eau ſucrée avec un petit parfum : on peut le manger bon durant trois mois ; il eſt un peu ſujet à être pierreux.

Le *bezi-d'Ery* eſt une poire très-ronde, de la groſſeur d'une groſſe balle de jeu de paume ; le coloris jaune & d'un verd blanchâtre, la queue aſſez droite & courte : elle mûrit en Octobre & Novembre. Le *bezi-lamotte* dure juſqu'à la fin de l'automne. Le *bezi de Queſſoy* va juſqu'en Janvier.

La *merveille d'hiver*, eſt de figure inégale, ni ronde, ni longue, verdâtre, d'une bonne eau & d'un beurré très-fin.

La *poire de vigne* ou *petit-oin*, eſt une petite poire beurrée, & qui a beaucoup d'eau & de ſucre, & la queue fort longue; elle vient bien en plein vent, & mûrit en Novembre.

Ayez ſur-tout beaucoup de *creſſanes*, de *marquiſes* & de *virgouleuſes*.

Poires d'Hiver.

Outre la virgouleuſe, l'épine d'hiver, le ſaint-germain, la creſſane & autres qu'on a en automne, & qui durent une partie de l'hiver, on y a les poires ſuivantes.

Le *colmar* a le ventre plus gros que la tête, s'allongeant groſſiérement vers la queue qui eſt courte, groſſe & penchée; le coloris en eſt verd tiqueté, un peu teint du côté du ſoleil, & jaunit un peu en mûriſſant; la peau en eſt douce & unie, la chair tendre, l'eau douce & ſucrée, & d'un goût très-fin : c'eſt une des meilleures poires d'hiver; ſa maturité eſt en Janvier, Février & Mars.

Le *portail* ne réuſſit guère qu'en Poitou; il a l'eau ſucrée, le parfum agréable, la couleur & la figure approchantes d'un meſſire-jean, brun, bien plat : ſa maturité eſt en Janvier & Février.

La *louiſe-bonne* eſt une poire beurrée, qui reſſemble de figure à l'épine d'hiver, & qui vient bien même en plein vent.

Le *bezi de Chaumontel* eſt gros & long, fort ſemblable au beurré gris, prenant encore plus de rouge; il eſt fondant & d'une eau ſucrée & relevée, des plus tardifs & excellens.

L'*échaſſerie* ou *bezi-landrin*, eſt d'une groſſeur médiocre; il a la figure d'un citron, l'œil tout à fait en-dehors, le coloris verdâtre, jaunâtre & tiqueté, la queue droite & aſſez longue & groſſe, la chaire fine & beurrée, l'eau ſucrée & un peu parfumée : c'eſt une des excellentes poires d'hiver; elle ſe mange en Décembre.

Le *bon-chrétien d'hiver* eſt connu pour un des meilleurs fruits; il eſt fort gros, il y en a qui peſent juſqu'à deux livres; ſon coloris eſt incarnat du côté du ſoleil, & jaune de l'autre; il eſt caſſant, d'un goût agréable, d'une eau douce & ſucrée, & a un petit parfum : quand il eſt mûr, il eſt excellent crud, & fait une belle figure dans les deſſerts; il a auſſi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires : il dure juſqu'aux nouveautés du printems, & fait toujours honneur. Les différences du bon-chrétien, ſoit long ou rond, verd, doré, brun ou ſatiné, de celui d'Auch ou d'Angleterre, même du bon-chrétien ſans pepins, ne viennent, à ce qu'on croit, que de la différence du terrein, du climat, de l'été, ou de la force de l'arbre en tout ou en partie.

Le *ſaint-martial* ou *l'angélique de Bordeaux* reſſemble fort au bon-chrétien d'hiver; mais elle eſt moins groſſe & plus plate : elle ſe garde aſſez long-tems; ſon eau en eſt douce & ſucrée, ſa chair tendre & demi-beurrée.

La *bergamotte de Pâque* ou *d'hiver* eſt verte, beurrée & fondante : elle n'eſt pas ſi groſſe que la bergamotte d'automne, mais elle a le même goût.

La *bergamotte de Bugi* eſt une groſſe poire preſque ronde, menue vers la queue, d'un jaune verd; elle eſt fondante & beurrée, & ſe garde juſqu'au mois d'Avril : c'eſt un excellent fruit.

La *bergamotte de Soulers* n'eſt pas ſi plate que la bergamotte d'automne; elle eſt tachetée de noir, très-beurrée & de bon goût; ſon eau eſt ſucrée : elle ſe garde long-tems, ſe mange des dernieres, & eſt des meilleures.

La *royale d'hiver* eſt groſſe & reſſemble beaucoup au bon-chrétien d'été ; elle eſt jaune & a l'eau très-ſucrée : ſa maturité eſt en Janvier, Février & Mars.

Il y a des fruits qui ſont tardifs à rapporter, comme les ambrettes, robines, rouſſelets, épines, virgouleuſes & colmars : d'autres, au contraire, ſont aſſez prompts, ſur-tout ſur coignaſſiers, comme verte-longue, beurré, doyenné, &c.

Poires médiocrement bonnes.

Les médiocres ſont, pour l'été, le portugal d'été, poire de prince ou amiral, la crapaudine, griſe bonne ou ambrette d'été, la bergamotte d'été, la brute-bonne, la finor, le beurré blanc, le parfum d'été, la belliſſime, la jargonelle, quoique parantes, &c.

Pour l'automne, la poire-roſe, le caillot-roſar, la vilaine d'Anjou, la groſſe-queue, le doyenné, l'Angleterre, le bon-chrétien d'Eſpagne, quoique d'une belle figure, l'ambrette ſans épine, l'oignon muſqué.

Pour l'hiver, le miland rond, la reine d'hiver, la carmelite, le rouſſelet & l'orange d'hiver, la double-fleur, la tibivilliers, le ſucrin noir, l'archiduc, &c.

Autres Poires bonnes en compotes & à cuire.

Les meilleures poires à cuire ſont celles qu'on ne peut manger que cuites ; ce ſont la plupart des groſſes poires qu'on éleve en plein vent.

La *double fleur* eſt groſſe, plate & belle à voir ; elle a la queue longue & droite, la peau liſſe, colorée d'un côté, & jaune de l'autre : après qu'elle a été ſervie dans les pyramides & qu'elle commence à brunir, elle fait une des meilleures compotes qui ſe mangent, ayant la chair moëlleuſe, ſans aucune pierre, & beaucoup de jus qui prend aiſément une belle couleur au feu : elle eſt mûre au mois de Mars.

Le *franc-réal* eſt gros, preſque rond, d'un jaune tavelé ; il a la queue courte & mûrit au mois de Février : il eſt excellent en compote.

L'*angobert* eſt gros, coloré de rouge d'un côté, & d'un gris rouſſâtre de l'autre ; elle a aſſez la figure du beurré : elle eſt très-bonne cuite & en compote : elle eſt mûre en Janvier & Février.

Le *petit certeau* eſt long & menu, de couleur jaunâtre & rouge : il eſt excellent en compote & en confitures.

Le *gros certeau d'hiver* eſt moins long que le petit ; il eſt aſſez gros & rouge ; il peut ſe manger crud ; car quand il eſt mûr, il eſt d'une bonne eau & ſans pierre : il eſt excellent cuit & en compote.

La *poire de parfum d'hiver*, ou le *bouvart muſqué*, eſt une très-belle poire, groſſe & ronde, d'un jaune coloré : elle eſt meilleure cuite que crue.

La poire de *petit muſcat d'automne* eſt petite, ſeche, fort muſquée : elle eſt excellente confite & en compote.

Il y a encore le cadillac, les poires de liquet & celle de livre.

Des Pommes.

Le *rambour* eſt une groſſe pomme tendre, ronde & hâtive ; elle eſt verte d'un côté, & fouettée de rouge de l'autre : il y en a de toutes blanches qui ſe mangent à demi-vertes, & d'autres plus rouges ; elles ne ſont bonnes proprement que pour être mangées en compote, à quoi elles ſont excellentes : elles ſe mangent dans le mois d'Août, & ſouvent dès le mois de Juin juſqu'en Octobre.

La *reinette blanche* eſt tendre, n'a pas l'eau ſi relevée que les autres, & ne dure pas ſi long-tems.

La *reinette griſe* eſt plus ferme & dure plus long-tems; elle a l'eau fort ſucrée & relevée : on l'eſtime la meilleure des pommes.

La *reinette franche* eſt groſſe; elle jaunit en mûriſſant; elle eſt tiquetée de petits points noirs; elle a l'eau ſucrée & ſe garde juſqu'au printems : on en peut faire des compotes en tout tems. On commence d'en pouvoir manger crues vers le mois de Janvier, & elles durent juſqu'aux nouvelles.

Le *calville rouge* eſt gros, plus long que rond, ſon goût eſt vineux : il y en a qui ſont rouges en-dedans : plus l'arbre eſt vieux, & la terre, où il eſt, froide, plus le fruit y rougit en-dedans.

Le *calville blanc* eſt plus eſtimé que le rouge, par ſon goût relevé; il eſt à côte de melon, qui prend un petit coloris vermeil du côté du ſoleil : l'une & l'autre de ces deux pommes ſe conſervent aſſez long-tems : elles peuvent aller juſqu'en Février ſi elles ſont venues dans un terrein ſec; mais ſi on ne les mange pas dans le tems de leur maturité, on court riſque de les manger pâteuſes. Il y a auſſi le calville d'été.

La pomme de *bardin* eſt plate, elle n'eſt ni groſſe ni petite; elle eſt griſe & d'un rouge brun; elle a l'eau relevée & ſucrée, & même un peu muſquée : elle ſe mange en Décembre.

La *pomme d'or* ou *reinette d'Angleterre*, eſt très-belle & de moyenne groſſeur; elle eſt un peu plus longue que ronde; elle eſt jaune comme de l'or, & tiquetée de petits points rouges : ſon eau eſt ſucrée & de bon goût; elle ſe garde long-tems.

La pomme de *drap d'or* eſt groſſe, d'une eau agréable, quoiqu'en petite quantité, & ſa peau reſſemble à du drap d'or : on la mange vers Noël.

Le *fenouillet* eſt d'une couleur extraordinaire; il a le fond comme violet, couvert d'un manteau gris-rouſſâtre : ſa figure approche aſſez d'une petite reinette; il a la chair fine & l'eau fort ſucrée, & un peu de parfum de la plante dont il porte le nom : ſa maturité eſt depuis Décembre juſqu'en Mars.

La pomme de *violette* eſt une eſpéce de gros fenouillet; elle eſt groſſe, preſque ronde, fouettée d'un rouge foncé du côté du ſoleil; elle a la chair blanche, fine & délicate, l'eau douce & ſucrée : on peut en manger juſqu'en Janvier.

La pomme d'*api* eſt connue de tout le monde pour une petite pomme, d'un rouge vif du côté du ſoleil, & blanche de l'autre : elle a la peau ſi fine, qu'on ne la pele point pour la manger : ſa chair eſt tendre, & ſon eau eſt douce & ſucrée; elle n'a point d'odeur, & elle ne ſent point mauvais comme les autres pommes quand on la tient enfermée, ou qu'on la porte en poche. Elle dure long-tems; on en garnit les bords des plats; elle charge beaucoup & vient par bouquets. Le pommier d'api eſt pourtant moins vigoureux que les autres, & il lui faut une terre graſſe, ſans être humide : il ne craint point les grands vents. L'api dure juſqu'au mois d'Avril.

Il y a encore beaucoup d'autres pommes, comme pigeonnel gros & petit, dont l'un eſt d'été, & l'autre dure juſqu'au-delà de l'hiver; les court-pendus, dont l'un eſt muſqué; l'écarlate, le châtaigner, &c. Mais je ne parle ici que des meilleures.

Il eſt même à propos de mettre des pommiers de tige dans un verger; ils y deviennent plus grands & y donnent plus de fruit : les pommiers ne s'accommodent pas à la diſcipline auſtere des jardins fruitiers, ſur-tout les reinettes, les calvilles, les rambours, les francatus & les pigeons. Le fruit eſt même meilleur dans les vergers, quoiqu'il ne ſoit pas toujours ſi beau. Il en eſt de même des pruniers : on peut y mêler quelques abricotiers.

Des Raisins.

A la fin de Juillet, *raisin précoce* ou de la *madeleine* : tout son mérite est d'être hâtif.

Vers la fin d'Août, *chasselas* beau & excellent qui mûrit facilement, & qui est très-doux.

Ciouta, ou *raisin d'Autriche*, bon & doux comme le chasselas : il a les feuilles découpées comme le persil.

Raisins de Corinthe, blanc & violet; deux espéces de petits raisins sans pepins, dont les grappes sont ordinairement très-grosses, les grains très-menus & fort serrés.

En Septembre, *muscat*, tant *blanc*, *violet* que *rouge*; trois espéces peu différentes pour le goût, & qui sont très-beaux & excellens raisins lorsqu'ils sont bien mûrs.

En Octobre, *muscat long*, *passe-musqué*, ou *muscat d'Alexandrie*, très-gros raisin, long, & excellent quand il est en terrein & en exposition assez chaude pour pouvoir mûrir.

Verjus ou *bourdelais*, gros raisin dont on se sert avantageusement, soit verd ou mûr, pour la cuisine & pour les confitures.

La vigne se multiplie aisément par marcottes ou de boutures, qu'on nomme simplement boutures, lorsqu'elles sont seulement du bois de l'année, & crossettes, quand il y tient un peu de vieux bois.

Les muscats, & sur-tout le long, demandent absolument l'espalier pour mûrir, parce qu'ils ont les grains très-pressés & la peau dure. Pour y remédier : 1°. Dès que les grains sont gros comme des pois, on les éclaircit avec des ciseaux, n'en laissant que ce qu'il faut pour garnir la grappe, sans qu'ils se serrent trop lorsqu'ils seront à leur grosseur. 2°. Quand ils commencent à s'attendrir, & qu'on les a découverts peu-à-peu de leurs feuilles, comme les autres raisins, il faut les mouiller soigneusement par-dessus pendant la chaleur du soleil, cela leur attendrit la peau, & leur procure la couleur d'ambre qui fait tant de plaisir à la vue.

Des Figues.

Figues au commencement d'Août. La figue *blanche-ronde* est la plus estimée de toutes pour les environs de Paris : elle est très-belle, fort bonne, & celle dont le fruit d'automne mûrit plus aisément.

La *blanche-longue* est aussi fort belle & très-bonne ; mais outre que son fruit d'automne a plus de peine à mûrir que la précédente, son fruit d'été a moins d'eau que la ronde, & quelquefois il se séche sur l'arbre lorsqu'il est trop découvert de feuilles.

Ces deux espéces sont les seules dont on doive se contenter ici : toutes les autres espéces sont estimées dans les pays chauds, donnent peu de satisfaction aux environs de Paris.

Les deux espéces de figues blanches donnent beaucoup de figues-fleurs ou figues d'été, qui mûrissent toujours lorsqu'il n'arrive point d'accidens ; & aussi beaucoup de secondes figues ou figues d'automne, qui ne mûrissent que quand l'automne est favorable.

Les autres espéces donnent peu de figues-fleurs ; & comme il est rare que l'automne soit assez chaude pour mûrir les secondes, cette seule considération suffiroit pour justifier que c'est avec raison qu'on les a abandonnées pour ne

garder que les blanches. Il eſt inutile de dire ici les noms de toutes ces différentes eſpeces de figues, puiſqu'on ne conſeille pas d'en planter.

Les figuiers ſe multiplient aiſément de marcottes ou de boutures; on les plante en eſpaliers aux bonnes expoſitions, ou bien en plein air, ſoit en caiſſes, ſoit en pleine terre. Les figues de plein air ont plus de goût; mais celles des caiſſes ſont plus hâtives.

Le figuier eſt un bois tendre, ſujet à périr par les fortes gelées, & encore plus par les verglas; c'eſt pourquoi on doit ſerrer ceux qui ſont en caiſſes, & couvrir ceux qui ſont en terre de fumier ſec, de paille longue ou de coſſas; faire la guerre aux rats & aux mulots qui ſe cachent ſous ces couvertures, & ne les ôter que peu-à-peu pour endurcir les figuiers à l'air.

Les figuiers encaiſſés ſont fort en vogue, parce qu'on évite ces inconvéniens, que le fruit en eſt plus hâtif, qu'on ménage le terrein des eſpaliers, & qu'en arrangeant les caiſſes proche de l'eau, au ſortir de la ſerre, on leur donne aiſément les amples & fréquens arroſemens dont ils ont beſoin l'été.

De l'achat & de l'emballement des arbres.

Il faut, 1°. ne s'attacher qu'aux eſpéces de fruits bonnes & connues, ſans ſe laiſſer leurrer par de nouveaux noms, ni par des Charlatans : 2°. ne croire pour l'achat, ni la plupart des Moines, ni les Marchands bannaux qui font commerce de pépinieres dont on n'eſt pas sûr des eſpéces, ſoit à Paris, Vitry, Orléans ou Rouen; mais s'adreſſer à gens fideles & sûrs, qui vous laiſſent choiſir vos arbres le livre à la main, pour être certain de l'eſpéce & du plant; & s'il eſt pris dans un mauvais terrein, la repriſe n'en ſera que plus aſſurée dans un meilleur.

Lorſque vous voulez faire venir des arbres de loin, ou y en envoyer; après les avoir arrachés avec ſoin, coupez-les à moitié, ſi ce ſont des arbres nains, pourvu qu'ils ſoient longs d'un pied au-deſſus de la greffe, cela ſuffit : liez-les par petits paquets, & garniſſez bien les racines de mouſſe ſeche; ſi elle étoit mouillée, les groſſes racines ſe moiſiroient, & tout le chevelu périroit : emballez-les enſuite dans de grandes caiſſes bien garnies de foin, de crainte qu'ils ne balottent, & clouez la caiſſe; on les tranſporteroit ainſi au bout du monde : quand ils ſont arrivés au lieu de leur deſtination, ſi la terre n'eſt pas préparée, en attendant portez la caiſſe à la cave, ou mettez vos arbres la racine en terre, pour les tenir frais, & jamais dans l'eau, parce qu'elle les fait moiſir, & qu'après être plantés, il en meurt beaucoup. Si les arbres que vous voulez envoyer ou faire venir de loin, ſont à tige entiere ou à demi-tige; comme on ne peut pas les encaiſſer, il ſuffit de les mettre par paquets garnis de mouſſe, les bien emballer dans du foin, les lier de façon qu'ils ne puiſſent pas ſe défaire, & qu'on n'en voye pas les racines.



CHAPITRE V.

Instructions pour bien planter, élever & transplanter les Arbres.

Comme j'ai expliqué ci-dessus quelles sont les terres, les formes, les expositions & l'éducation propres à chaque espéce de fruitiers, il s'agit maintenant de mettre la main à l'œuvre.

Tems de planter.

La meilleure saison pour planter, est depuis le commencement de Novembre jusqu'à Noël. Ne plantez jamais au printems, tant les pépinieres que toutes sortes d'arbres, à moins d'une nécessité pressante, parce que les racines des arbres travaillent en hiver même, & forment de petites fibres qui les avancent pour la pousse du printems; au lieu que lorsque vous plantez au printems, vous rompez toutes ces fibres formées en hiver; cela fait tort à l'arbre, la reprise n'en est pas si sûre, elle est toujours retardée, & le plant ne fait pas si bien.

Préparation de la terre.

Il faut la préparer dès le mois d'Octobre, tant pour les jardins neufs que pour ceux qu'on veut regarnir. J'ai expliqué au Chapitre premier du premier Livre du Jardinage, la maniere de défoncer & changer la terre pour les jardins neufs; il n'y a qu'à y planter les arbres dans le terrein défoncé le long d'un cordeau bien tendu. Pour les jardins à regarnir, il n'y a qu'à faire & amender les trous à distance, grandeur & quantité convenables.

Chacun connoissant la qualité de sa terre & celle des amendemens qu'il y doit mettre, il est aisé de l'amender, pourvu qu'on emploie le fumier à propos.

On ne sauroit apporter trop de soin à bien préparer la terre avant que de planter; car la beauté des arbres en dépend absolument, & les fautes qu'on y fait dans le commencement deviennent irréparables, puisqu'il n'est presque pas possible de fouiller, ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre lorsqu'il est planté.

C'est pourquoi, pour bien préparer la terre, il faut, 1°. dans les grands plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, selon qu'elle a plus ou moins besoin d'amendement. Dans les meilleurs fonds, on doit les faire de six pieds en quarré; & si l'on y plante des poiriers, les creuser de deux pieds de profondeur, & d'un pied seulement pour les pommiers; car si les trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, & descendent jusqu'au fond, où étant renfermées & n'y trouvant pas assez de nourriture, elles languissent; au lieu qu'étant plantés fort haut, leurs racines courent sur la superficie de la terre, qui est toujours la meilleure, ils profitent avec plaisir, & rapportent leur fruit plus gros & mieux nourri.

2°. Comme en fouillant ces trous, toute la terre que l'on en tire n'est pas également bonne, & qu'on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir; & comme la terre du dessus est toujours la plus excellente, & que celle du fond est comme morte & incapable de produire, on ne doit jamais la remettre dans

le fond du trou. Par cette raiſon, ſi ceux qui plantent pouvoient ſe donner la patience de laiſſer, pendant une année, les trous ouverts, il eſt certain que le fond en deviendroit meilleur, & que la terre, qui en auroit été tirée, ſeroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du ſoleil.

Si le tuf eſt proche, il faut le défoncer : & ſi l'endroit qu'on fouille eſt la place d'un arbre mort, on doit auſſi en ôter la terre pour en remettre d'autre; parce qu'un arbre reprend rarement, & ne fait jamais bien dans la terre où il en eſt mort un.

Il faut encore changer la terre du trou où l'on replante un arbre de la même eſpéce, parce que les ſels de l'ancienne terre ſont épuiſés.

3°. Les trous étant ainſi fouillés, avant que de les remplir, il eſt néceſſaire d'en bien labourer le fond, d'y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre, & de répandre par-deſſus du fumier pourri ou haché d'un demi-pied de haut, & le labourer deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec la terre, d'autant que ſi le fumier demeure tout enſemble, il s'échauffe & gâte les racines. Enſuite il faut remettre un ſecond lit de terre de pareille hauteur que le premier, & par-deſſus un demi-pied de fumier, les bien mêler enſemble; s'il en eſt beſoin, y ajouter encore un troiſiéme lit; & ainſi remplir le trou juſqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire, car le fumier s'affaiſſe en ſe pourriſſant.

4°. On doit, comme je l'ai dit, pratiquer cet ordre, ſelon que la terre a plus ou moins beſoin d'être amendée; mais toujours plutôt avec profuſion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas aſſez de fumier pour en mettre trois lits, il faut principalement amender le fond du trou, d'autant qu'après qu'il eſt rempli & que l'arbre eſt planté, on ne ſauroit plus y rien porter; au lieu que le deſſus de la terre eſt toujours aiſé à fumer.

5°. Dans les terroirs humides & qui n'ont pas grand fond, on ne doit pas faire des trous pour y planter; mais après avoir bien labouré la terre & l'avoir amendée, ſelon ſon beſoin, il faut poſer les arbres deſſus ſans les enfoncer : ſouvent même il eſt néceſſaire d'y planter ſur mottes faites de terres d'apport, & toujours de recouvrir les racines de terre de gazon hachée & bien déliée, d'un pied & demi de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la tige. Comme on doit empêcher, autant qu'il ſe peut, que les racines ne pivotent, principalement celles des poiriers, il faut obſerver, en les plantant, de couper quarrément, & non point en pied-de-biche, toutes les racines de deſſous, & celles qui deſcendent. Les arbres, qui ſeront ainſi plantés ſur la terre, pourront, trois ans après le mois de Novembre, être fumés commodément par-deſſus les racines.

6°. Pour bien planter les eſpaliers contre les murailles, il eſt eſſentiel d'ouvrir une tranchée de huit pieds de large ſur trois de profondeur, & prendre garde, en la fouillant de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille, & de la couper en talus, pour ne point toucher aux fondemens. En creuſant cette tranchée, il faut ſéparer la bonne terre d'avec la mauvaiſe, en ôter toutes les pierres & les racines, puis remplir la tranchée, comme je l'ai dit à l'égard des trous; c'eſt-à-dire qu'on doit labourer le fond de la tranchée, y remettre un pied de hauteur de bonne terre, & un demi-pied de fumier pourri par-deſſus, les bien mêler enſemble, & continuer de la remplir ainſi de terre & de fumier, juſqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Et, d'autant qu'il faut planter les eſpaliers avec plus grand ſoin que les autres plants, on doit être curieux, ſi la terre tirée de la tranchée n'eſt pas bonne, d'en faire rapporter de meilleure, ou du gazon haché, & d'obſerver d'y mettre une

fois plus de terre que de fumier. Ceux qui ne pourront d'abord faire des tranchées si larges, doivent se contenter, dans le commencement, de les ouvrir de quatre pieds, pour les élargir les années suivantes, selon que les arbres en auront besoin.

Lorsqu'on plante des arbres en buisson, il est quelquefois nécessaire d'ouvrir des tranchées, & de les remplir avec le même soin que celles des espaliers; quelquefois aussi il suffit de faire des trous de six pieds en quarré, & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre, & de la bonté du fonds.

Les Curieux ne veulent point qu'on mette de fumier dans les trous des arbres en les plantant; ils n'y veulent que de la terre du dessus des quarrés ou des allées; & disent que le fumier y est inutile pour la reprise des arbres, & qu'il peut en altérer les racines, & y causer du vuide & de la moisissure, ou y engendrer de la vermine.

Choix des Arbres qu'on veut planter.

Outre ce que j'ai dit à la fin du Chapitre précédent, sur l'achat & l'emballement des arbres, il est à propos de les choisir & de les marquer dans les pépinieres dès la mi-Septembre. Pour cela on prend garde à l'âge, au terroir, à la figure, à la grosseur, & à l'écorce de l'arbre, & aux racines quand il est arraché.

I. Les pêchers & les abricotiers doivent se planter un an après qu'ils ont été greffés; si on les laisse plus long-tems, ils ne sont plus bons. Les poiriers & les pommiers, pour être bons, doivent être pris deux ans après la greffe.

II. On ne doit faire cas que des arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet sains, l'écorce noire & luisante, sans gomme ni chancres. L'espalier souffre plutôt des arbres tortus que le buisson.

Bien des gens croient qu'il est plus avantageux de prendre des arbres élevés dans une terre seche & ingrate, pour les replanter dans une meilleure, que de les choisir dans un bon fonds: ils se persuadent que ces arbres altérés venant à rencontrer une terre nouvelle, ressentent incontinent ce changement, & poussent avec plus de vigueur. Mais la raison & l'expérience nous font connoître que les arbres élevés dans une mauvaise terre, n'y trouvant que peu de nourriture, ne poussent aussi que peu de racines; qu'ainsi ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & moussu; & quoiqu'ils soient replantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, outre que leur écorce dessechée & altérée par le manque de nourriture, ne peut pas aisément recevoir la séve: au contraire, les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines, le bois vigoureux, & reprennent vîte & bien. Je parle ici pour les Jardins où le plant trouve toujours meilleur fond, & plus d'abri & de culture, à la différence des plants de haute tige, qu'on met dans les clos ou dans les champs; il vaut toujours mieux qu'ils viennent d'un terrein plus mauvais que celui où on les plante.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers, gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne poussent presque point sur le vieux bois.

Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers & les poiriers sont bons de trois à quatre pouces, même de deux pouces & demi; & quand ils auroient deux ou trois ans de greffe, ils réussissent encore en bon fonds.

Les pommiers de paradis & les cerifiers précoces ſont bons d'un pouce & demi. Les arbres de tige doivent être choiſis bien droits, de ſix bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à ſix pouces de groſſeur, & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés ſur franc & non ſur coignaſſier, parce qu'ils jettent de groſſes tiges, de longues branches, & un bon pivot qui réſiſte aux grands vents; au lieu que les poiriers greffés ſur coignaſſier, ne font que courir à fleur de terre & s'éclatent ſouvent: cependant on peut en mettre dans une terre humide & graſſe, à l'abri de quelque mur; car ceux greffés ſur franc ne donnent du fruit qu'à trois ans.

Pour toutes ſortes de nains ou d'eſpaliers, il vaut mieux qu'ils ſoient d'un ſeul brin & d'une ſeule greffe; qu'ils aient de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, ſur-tout pour les pêchers; que la greffe en ſoit ſaine & placée ni trop haut ni trop bas pour l'eſpalier & pour le buiſſon, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à ſix ou ſept pouces de terre, & ſi l'arbre eſt deſtiné en plein vent, qu'il ait à la tête quelques branches qui puiſſent la former à-peu-près ronde & non fourchue.

C'eſt une marque de vigueur, quand la greffe eſt recouverte; & ſi vous êtes obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, coupez la plus foible.

III. Si les arbres qu'on choiſit ſont hors des pépinieres ou déja arrachés, on doit, outre ce que deſſus, prendre garde s'ils ne ſont pas trop vieux arrachés, & s'ils n'ont point l'écorce ridée, le bois ſec, la greffe étranglée par la filaſſe, & ſur-tout ſi les racines ſont bien conditionnées.

Pour cet effet, il faut 1°. qu'elles ſoient groſſes à proportion de l'arbre, en ſorte qu'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la groſſeur de la tige; car quand il n'y a que du chevelu, c'eſt un ſigne de foibleſſe; & ce n'eſt pas même un bon ſigne, d'avoir trop de chevelu; 2°. que les principales racines ne ſoient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni ſeches & dures: c'eſt pourquoi, pour arracher un arbre, il eſt néceſſaire de faire un grand trou tout autour, & de l'enlever adroitement & doucement ſans rien forcer; 3°. que les racines ſoient ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe toujours trouver un étage de bonnes, qui feront à-peu-près le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaiſes; du moins que ces bonnes puiſſent ſe tourner du côté de la bonne terre. 4°. On doit faire cas ſur-tout des racines nouvelles faites: elles viennent communément près de la ſuperficie de la terre. Les vieilles ſont ordinairement raboteuſes & noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerifiers, &c. au lieu que les jeunes y ſont rougeâtres & aſſez unies; elles ſont blanchâtres aux amandiers, & jaunâtres aux mûriers.

Comment on peut habiller ou *préparer l'Arbre qu'on veut planter.*

C'eſt ce qui décide ſouvent de ſon ſort.

I. Le difficile eſt de bien habiller les racines. Pour cela, 1°. il ne faut point couper tout le chevelu; car ce ſont ces petites racines qui reprennent les premieres, & qui commencent à nourrir l'arbre; on doit ſeulement en ôter le ſuperflu, les éplucher & les rafraîchir; à moins que ce ne ſoit un arbre qu'on replante dans l'inſtant même qu'on l'arrache: car pour peu que ce chevelu ait vu l'air, de blanc qu'il étoit, il noircit, meurt & carie le reſte des racines.

2°. Le chevelu étant épluché, les groſſes racines ſe découvrent: on les coupe en deſſous à proportion de leur force: on retranche celles qui ſont rompues ou écorchées, pourries ou ſeches, à moins que ce ne ſoient des racines qui auront été ſimplement altérées par la ſéchereſſe, en ſorte qu'on puiſſe les faire

revenir en les faiſant tremper dans l'eau pendant ſept ou huit heures avant que de les replanter.

On retranche auſſi les *fauſſes racines*, c'eſt-à-dire celles qui ſont trop gourmandes, mal placées, ou venues contre l'ordre naturel: il eſt bon qu'elles ſoient épatées & preſque à fleur de terre; mais celles d'en-bas doivent être plus fortes que celles d'au-deſſus, parce que naturellement les racines croiſſent en montant les unes après les autres; & celles d'au-deſſous doivent être les aînées: c'eſt auſſi pourquoi on les coupe, quoiqu'elles ſoient groſſes, quand celles de deſſus ſont aſſez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. On châtre donc la plupart des vieilles & tout ce qui ſe rencontre de diſgracié.

Lorſqu'il y a trois racines proche l'une de l'autre, on doit couper celles des côtés, & y tailler toujours de maniere que celles qui pouſſeront ne puiſſent ſe nuire: pour cet effet les racines, toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule; parce que les racines épatées, qui courent à fleur de terre, ſuivent le cours de la nature, & y trouvent plus de nourriture. Il faut ſur-tout couper impitoyablement le pivot qui vient d'ordinaire aux arbres élevés de pepins & de noyaux: il eſt inutile aux buiſſons & aux eſpaliers; il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines.

3°. On ne doit compter que ſur les jeunes qui ſe trouvent en même-tems bien diſpoſées, comme je l'ai expliqué ci-deſſus. Celles qu'on conſerve, on les tient courtes à proportion de leur longueur, qui eſt au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige, ce qui s'entend des groſſes racines; car on ne laiſſe que deux à quatre pouces de long aux foibles. Les racines de mûrier & d'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes étant fort molles, & les autres fort ſeches & dures, elles courent riſque de périr ſi on les taille courtes.

4°. Un ſeul étage de racines ſuffit; & deux ou trois bonnes bien placées, valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

En coupant les racines d'un arbre, ſur-tout les groſſes, il faut le faire le plus près qu'on peut de l'endroit le mieux nourri, afin qu'il en pouſſe mieux.

Il eſt bon que les arbres, qu'on deſtine en buiſſon ou en plein air, ſoient préparés de maniere que, ſans être plantés, ils puiſſent ſe tenir droits comme autant de quilles; mais pour l'eſpalier, on doit toujours les tenir un peu couchés, & en retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille.

II. Quand les racines de l'arbre ſont ainſi préparées, on lui décharge la tête, pour qu'il ſouffre moins par la tranſplantation. Il y en a qui, dans la crainte de la gelée d'hiver, different au mois de Mars à couper la tige d'un arbre qu'ils ont planté en automne: mais il vaut mieux le faire en le plantant, parce qu'autrement on retarde la pouſſe du printems & on ébranle les racines; au lieu qu'en étêtant l'arbre dès l'automne, il profite toujours d'un peu de chaleur & de ſéve qui ſe conſerve dans la terre; & il n'a rien à craindre des gelées, d'autant qu'il n'y a qu'à maſtiquer l'arbre.

On raccourcit la tige ſuivant l'uſage auquel on la deſtine; mais pour cela il eſt bon d'abord de juger de la profondeur de la terre néceſſaire à l'arbre, pour que toutes les racines ſoient à couvert des injures de l'air, & du fer de la charrue & de la béche: c'eſt ſur quoi il faut déterminer la longueur que l'arbre doit avoir hors de terre & dedans.

On laiſſe les arbres nains depuis ſix juſqu'à dix pouces de tige au-deſſus de la greffe; avec cette différence, que dans les terres ſeches il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il eſt eſſentiel aux pêchers qu'on ravale,

que leur tige ait deux ou trois bons yeux, ſinon ils ne pouſſent que du ſauvageon.

On donne ſix à ſept pieds de tige en toutes ſortes de terres aux arbres à plein vent.

On étête tous les arbres nains avant de les planter, & s'ils ont pluſieurs brins, on ne laiſſe que le plus beau. A l'égard des arbres de tige, on peut leur conſerver les branches qui ſervent à la bonté ou à la beauté de l'arbre : pour cela on taille long les foibles qui peuvent donner du fruit plutôt, & on raccourcit à ſept ou huit pouces quelques-unes des groſſes pour former un beau rond.

Il eſt bon de ne ravaler l'arbre que dans le moment qu'on va le planter, & après qu'on a préparé ſes racines, afin de tout faire de ſuite & mieux.

Au reſte, quoique la gelée ne gâte jamais la coupure des tiges ravalées, cependant bien des gens ne veulent faire cet ouvrage qu'après l'hiver : ils couvrent même la plaie avec de la cire molle, ou avec du maſtic qui ſe fait ainſi.

Maſtic pour couvrir les tiges ravalées & les greffes.

Prenez deux livres de réſine, trois onces de ſuif de mouton, huit onces de poix noire, & autant de cire jaune ; faites fondre le tout enſemble & l'appliquez. On augmente ou diminue les doſes à proportion de ce qu'on en veut faire, & on ſe frotte les doigts avec un peu d'huile avant que d'appliquer le maſtic, afin qu'il ne s'attache point aux mains.

Aux greffes, & à toutes ſortes de tailles & de plaies aux arbres, on peut ſimplement mettre de la terre forte avec de la fiente de cheval, ou de la bouze de vache, bien mêlées & bien liées.

Ordre & diſtance qu'on doit obſerver en plantant des Arbres.

I. Comme toutes les terres & toutes les ſituations ne ſont pas également propres à toutes ſortes de fruits ; pour bien ordonner les fruitiers, il eſt néceſſaire de les ſéparer, & faire des plants particuliers de poiriers, de pommiers, de fruits rouges & de pruniers, afin de mettre chacune de ces eſpéces dans la terre & en la ſituation qui lui eſt la plus propre ; outre que toutes ces ſortes d'arbres pouſſent inégalement, & les uns venant plus grands que les autres, il les faut abſolument planter ſéparément, & les eſpacer dans une diſtance différente ; car ils ne peuvent être mêlés enſemble ſans ſe nuire.

On peut encore garder une diſpoſition plus exacte, qui eſt de mettre dans chaque plant, ou rang particulier, tous les arbres d'une même eſpéce ; un eſpalier tout de pêchers, deux ou trois allées de poiriers dans le contour & dans le milieu du jardin, comme étant les arbres les plus propres & qui méritent les plus belles allées : les pommiers, les pruniers, neffliers & azeroliers, dans les plates-bandes des deux côtés de refend, qui forment les quarrés ; le tout ſans mêlanger, & en faiſant une, deux ou trois allées de pommiers, & ainſi des autres. Cet ordre rend le jardin plus beau & plus noble, & ne ſent point le payſan. Ceux qui ne ſe piquent pas d'une ſi grande régularité, mêlent & varient leurs eſpéces ſuivant leur goût & le terrein.

Dans les eſpaliers, après qu'on a exactement placé les différentes ſortes de fruits aux expoſitions qui leur ſont les plus propres, il eſt pareillement indifférent d'y pratiquer un ordre plus exact, ou de mettre les mêmes eſpéces de fruits tout d'une ſuite, ou de les mêler avec les autres : chacun en cela peut ſuivre ſon inclination. Cependant quand on fait un grand plant, j'eſtime qu'il eſt fort à propos de ſéparer les eſpéces de poires qui ſont bonnes à manger crues,

d'avec celles qui ſont à cuire; les fruits d'été de ceux d'hiver, & de planter chaque eſpéce ſéparément; parce que les ſaiſons de leur maturité étant différentes, elles ſont plus aiſées à cueillir quand elles ſont ſéparées.

Dans les plants à cidre, il eſt auſſi très à propos de ſéparer les eſpéces de pommes différentes; car chaque eſpéce fait ſon cidre particulier.

II. Outre cette diſpoſition, celuî qui plante doit être très-ſoigneux, ſoit pour les eſpaliers, ſoit dans les grands plants, de bien eſpacer les arbres ſelon leur eſpéce, & de ne les point trop preſſer ni trop éloigner.

Pour cet effet, il doit conſidérer la bonté de la terre, d'autant que les arbres deviennent plus grands & s'étendent davantage dans les terres fortes que dans les légeres.

Il doit encore remarquer les vents, parce que, ſelon que les grands plants y ſont expoſés, il les faut plus ou moins preſſer; car il eſt certain que les arbres ſe défendent bien mieux des vents lorſqu'ils ſont ſerrés. Dans les terres ſablonneuſes, on donne donc aux fruitiers deux pieds moins de diſtance que dans les terres fortes; de même que les pêchers, les abricotiers & même les poiriers jettant plus de bois que les autres fruitiers, demandent auſſi plus d'eſpace. Dans les plants d'arbres à haute tige, on met aux premiers rangs, du côté des vents dominans, les eſpéces qui s'élevent le plus, pour qu'elles ſervent d'abri aux autres.

1°. Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir de labours, ou y ſemer ſous les arbres, la diſtance ordinaire entre les poiriers ou les pommiers doit être de huit à dix toiſes : ſi on laiſſe la terre en pâture pour les beſtiaux, il ſuffit de les planter à quatre ou cinq toiſes; mais dans les lieux expoſés aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toiſes, afin que les arbres étant preſſés, ſe conſervent les uns les autres. Dans les terres ſablonneuſes & pierreuſes, il eſt bon de garder la même diſtance de trois à quatre toiſes.

2°. Pour les fruits à noyau, comme les pruniers, les abricotiers, les ceriſiers & les bigarreautiers greffés ſur le meriſier ſoit qu'ils ſoient à haute tige ou en buiſſon, il les faut planter à trois toiſes les uns des autres; mais ſi les ceriſiers ſont greffés ſur d'autres ceriſiers de racine, parce qu'ils ne pouſſent pas tant de bois, il ſuffit de les eſpacer à douze ou quinze pieds, ſelon la bonté de la terre.

3°. A l'égard des poiriers ſur coignaſſier, plantés en buiſſon par allées de tous ſens, c'eſt la coutume de les mettre de douze en douze pieds, ſi ce n'eſt dans les terres aquatiques qu'il les faut eſpacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignés les uns des autres, ils aient plus d'air & de ſoleil. Mais lorſqu'on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que ſe joignant plutôt, ils forment mieux la paliſſade, & ils ne peuvent s'entrenuire, à cauſe qu'ils ont aſſez d'air des deux côtés. Si l'on paliſſe ſur des treillis ou contre-eſpaliers, on doit planter les arbres à douze pieds l'un de l'autre, & les gouverner de même que ceux qui ſont en eſpaliers.

La diſtance des poiriers & des pommiers en buiſſon entés ſur le franc, doit être dans les terres légeres & ſablonneuſes de dix-huit pieds, & de vingt-quatre pieds dans les meilleures, de même que dans les grands plants; car il n'y a aucune différence entr'eux, ſinon que les uns ſont élevés & à haute tige, & que les autres ſont plus bas & ſans tige, & qu'ils pouſſent leurs branches à un pied de terre, & ſont plus à l'abri des vents.

Comme les pommiers entés ſur le paradis pouſſent fort peu de bois, lorſque l'on en fait un plant de pluſieurs allées, la regle ordinaire eſt de les éloigner de neuf pieds l'un de l'autre; mais quand on n'en plante qu'une ſeule rangée, on peut les eſpacer de ſix en ſix pieds.

Dans les eſpaliers, il faut mettre les pêchers, les abricotiers & les pruniers,

à quinze pieds les uns des autres dans les terres légeres, & à dix-huit dans les terres fortes. Pour tous les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, ſelon la qualité de la terre.

Je donne, comme on voit, beaucoup de diſtance aux arbres, afin qu'ils aient plus de grace & de nourriture : la plupart des gens leur donnent un tiers moins d'eſpace ; ou bien, pour que le mur ſoit plutôt garni, on peut mettre une demi-tige entre deux nains ; & quand ils garniſſent le mur, on leve les demi-tiges.

III. Ceux qui plantent les eſpaliers, mêlent ordinairement les poiriers & les pêchers enſemble, croyant par cette diverſité les rendre plus beaux, & pour que les murailles ſoient toujours garnies.

En effet, les pêchers pouſſant promptement beaucoup de bois, ils couvrent en peu de tems la muraille ; & lorſqu'ils commencent à diminuer & à ſe paſſer, les poiriers leur ſuccedent & rempliſſent inſenſiblement la place des pêchers.

Cependant les plus curieux ont reconnu, par expérience, qu'il étoit mieux de planter tous les poiriers de ſuite, & tous les pêchers & les abricotiers enſemble, ſans les entremêler ; parce que les murailles étant plantées d'arbres égaux, & d'une même eſpéce, ſe couvrent plus également, & que les eſpaliers en ſont plus agréables & plus aiſés à entretenir ; outre que les pêchers & les abricotiers entés ſur le prunier mangent beaucoup la terre, & conſomment la nourriture des poiriers.

Ceux qui ſeront impatiens de voir leurs murailles couvertes, peuvent planter leurs poiriers de toiſe en toiſe ; mais auſſi qu'ils aient ſoin, après cinq ou ſix ans & lorſqu'ils commenceront à ſe nuire, d'en ôter un entre deux. Cette maniere d'eſpacer les arbres de ſix pieds en ſix pieds, donne le plaiſir de voir les eſpaliers toujours bien garnis, & de recueillir dans les premieres années beaucoup plus de fruit. Mais on doit obſerver de planter deux poiriers d'une même eſpéce de fruit d'une ſuite, afin que quand il en faudra lever un, il s'en trouve un autre toujours en place & en ſon ordre.

Outre ce ſoin de planter les poiriers enſemble, & de les eſpacer comme il a été dit, on peut encore entremêler les eſpéces différentes de poires, & planter celles d'hiver parmi celles d'été, les hâtives avec les tardives, pour avoir le plaiſir de voir les eſpaliers toujours garnis de fruit.

On peut garder le même ordre dans les eſpaliers de pêchers & d'abricotiers, & même en plantant des poiriers en contre-eſpalier, ſinon qu'il n'y faut jamais mettre ni bon chrétien, ni bergamotte, ni petit-muſcat, parce que ces eſpéces ne réuſſiſſent bien que contre les murailles.

On peut encore planter des muſcats en eſpalier, & y mettre de quinze pieds en quinze pieds des pêchers à demi tige, c'eſt-à-dire qui aient la tige haute de quatre pieds ſans branches, afin de les paliſſer au-deſſus du muſcat, & de couvrir le reſte de la muraille ; mais il faut prendre garde de n'y planter que des pêchers entés ſur d'autres pêchers ou ſur des amandiers ; car ceux qui ſont ſur des pruniers mangent trop la terre, & conſomment la nourriture des muſcats. On y peut mettre auſſi de la même ſorte des poiriers greffés ſur le coignaſſier, pourvu qu'ils ſoient élevés de quatre pieds de tige.

IV. En plantant les avenues & les routes, il faut obſerver deux choſes ; la largeur des allées, & la diſtance entre les arbres. Il eſt mal aiſé de régler certainement la largeur des allées, parce qu'elle doit être proportionnée à leur longueur & à la ſituation des avenues ; c'eſt pourquoi elle dépend entiérement de l'eſprit & de la prudence de celui qui en ordonne.

Pour la diſtance entre les arbres, elle doit être différente ſelon leurs différentes eſpéces : les ormes & les tilleuls doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre ; les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & ſix toiſes : pour les chênes & les hêtres dont on fait ordinairement les avenues au pays de Caux, il ne les faut éloigner que de neuf pieds l'un de l'autre ; mais les pins & les ſapins doivent être eſpacés à quatre toiſes, à cauſe de l'étendue de leurs branchages.

V. Tous les arbres à haute tige qu'on place dans les vergers ou ailleurs, ſe plantent en allée, en quarré, ſoit ſimple, ſoit en échiquier & en quinconce.

Le quinconce eſt fort à la mode : c'eſt la figure d'un plant d'arbres poſés en pluſieurs rangs paralleles tant en longueur que largeur ; mais poſés de maniere que le premier du ſecond rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troiſiéme ; ce qui fait la figure d'un cinq au jeu de dez.

Les arbres à plein vent doivent être éloignés des arbres nains & des bâtimens ; il faut les choiſir à-peu-près pareils en hauteur & groſſeur, les planter au cordeau dans un terrein de niveau aſſez éloignés les uns des autres pour qu'ils ne s'affament point, & aſſez près pour qu'ils puiſſent ſe garantir des vents & plaire à la vue.

Maniere de bien planter.

I. Les arbres ne ſont propres à replanter que lorſqu'ils ſont entiérement hors de ſéve ; parce que s'il leur en reſte étant arrachés, n'ayant plus de nourriture, ils ſe fanent, & leur écorce, qui eſt encore tendre, ſe ride & ſe deſſeche, en ſorte qu'elle eſt moins ſuſceptible de la nouvelle ſéve, quand elle commence à monter au printems.

1°. La chûte des feuilles fait connoître en tous les arbres, que la ſéve les abandonne ; car c'eſt elle qui les nourrit ; & nous voyons que ſi les arbres ſont jaunes & malades, & qu'ils aient peu de ſéve, ils ſe dépouillent auſſi-tôt. Or comme dans les terres ſeches la ſéve manque plutôt que dans celles qui ſont humides, il eſt certain que l'on y peut arracher & planter les arbres de meilleure heure.

En général, tous les plants ſe doivent faire pendant les mois de Novembre & de Décembre, & ceux qui ſont faits le plutôt ſont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides & pleines d'eau, il faut attendre à planter à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que pendant l'hiver les eaux ne pourriſſent pas les racines, qui n'étant pas repriſes, ne ſont pas aſſez fortes pour réſiſter à la trop grande humidité.

Si l'on a différé juſqu'au printems à planter, on le peut encore, pour ne pas perdre une année, pourvu qu'on ait la précaution de faire arracher les arbres environ quinze jours avant de les planter, pour retarder la ſéve, & qu'on les faſſe mettre dans la vieille terre juſqu'à ce que la nouvelle ſoit fouillée.

2°. Il faut toujours, comme il a été dit en parlant des pépinieres, choiſir une belle journée pour planter, parce que la terre eſt plus meuble & plus aiſée à manier quand elle eſt ſeche : c'eſt pour cette raiſon qu'on ne doit jamais planter durant la pluie, ni par un tems de neige ; & comme le mois de Janvier eſt le plus ſujet à l'un & à l'autre, il eſt auſſi le moins propre à planter.

II. Le premier ſoin, avant de planter, eſt de bien arracher les arbres ſans leur gâter aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend ; c'eſt pourquoi il les faut conſerver les plus entieres & les plus longues qu'il eſt poſſible. On doit encore prendre garde, quand on leve un arbre dans une pépiniere, de ne

le

le pas déchausser entiérement, de crainte de gâter ceux d'alentour; mais après qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abattre l'arbre à demi, & le tirer de long à force de bras & avec douceur: de cette maniere on conserve les racines toutes entieres sans les rompre, ni endommager les arbres qui restent.

Pour rassembler en peu de mots les préceptes que j'ai donnés ci-dessus, je dirai que l'arbre étant arraché avec soin, il faut retailler toutes ses racines, lui ôter seulement celles qui sont trop confuses, & bien éplucher toute la petite chevelure lorsqu'il y en a trop, parce qu'en plantant elle s'amasse tout ensemble, & empêche que la terre ne coule aisément entre les principales racines, & ne remplisse tous les vuides. En coupant les grosses racines, on doit les conserver les plus longues qu'il se peut, à proportion de leur force, & les couper par le bout en dessous, afin que la coupe pose contre terre.

Les racines étant ainsi toutes rafraîchies & nettoyées, si l'arbre est à haute tige & destiné en plein air, il faut couper la tige à sept pieds de haut au plus, & ôter la plupart des mauvaises branches & tous les boutons qui lui pourroient rester; car les bourgeons, qui se font ouverture dans l'écorce & qui sortent du corps de l'arbre, poussent toujours avec plus de vigueur; on laisse seulement quelques petites branches au tronc pour entretenir le cours de la séve & faciliter la reprise. Si l'arbre doit être mis en espalier ou en buisson, il faut l'arrêter plus ou moins long, selon la force du pied, la quantité des racines & la bonté de la terre; ce qui dépend de la prudence du Jardinier. Néanmoins, comme il est nécessaire qu'il repousse des branches proche de terre, pour couvrir le bas de la muraille, en quoi consiste la beauté des espaliers, si le pied n'en est pas bien garni, il est plus à propos de le couper fort court, pour lui en faire pousser: mais l'arbre étant arrêté de cette sorte, & ne lui restant point de vieux bois, il ne peut pas rapporter si-tôt du fruit. Pour les pêchers, comme ils se dégarnissent aisément du milieu, il faut toujours, en les plantant, les tailler fort court.

III. L'arbre, taillé de la sorte, doit aussi-tôt être planté dans le trou ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, & n'être enfoncé dans la terre que d'un demi-pied de profondeur, en sorte que la greffe des arbres nains soit toujours hors de terre, pour qu'elle ne pousse pas du franc: ensuite il faut étendre proprement toutes les racines, sans les forcer ni les contraindre. Si l'on plante un espalier, il est bon de poser le pied de l'arbre à dix ou douze pouces de la muraille, & de le coucher de maniere que la plaie ne paroisse point, & que le haut de la tige approche à trois ou quatre pouces du mur, afin que les nouvelles branches se puissent mieux palisser.

Les arbres de haute tige veulent être plantés sur motte dans les terres humides, & dans celles qui ont du tuf ou peu de fond: ou bien il faut défoncer le mauvais terrein par grands cernes qu'on remplit de bonne terre, sur laquelle on plante l'arbre en butte, pour que les nouvelles branches se puissent mieux palisser.

Lorsque l'arbre est ainsi placé, on doit attirer toutes ses racines en dehors le plus qu'il se peut, & les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture, & qu'elles puissent être humectées de pluies durant l'été. Il faut ensuite recouvrir les racines d'une bonne terre douce & légere, & mêler, si faire se peut, du terreau de couche fort consommé, pour qu'elles reprennent plus aisément, & qu'elles poussent plus de chevelu. On doit encore prendre garde de les bien garnir de terre, en sorte qu'il ne demeure aucun vuide ou cave dessous, ou entre les racines; & pour cet effet, après qu'elles seront couvertes

de terre, il faut ſoulever l'arbre & le ſecouer avec la main, afin que la terre, étant meuble & douce, tombe & coule entre les racines, pour remplir tous les vuides, & l'affaiſſer légérement avec le pied.

Pour garantir l'arbre de la gelée, en le plantant on y met ſur la taille, du maſtic, de la cire molle, ou ſimplement du bouzat de vache.

Le Jardinier doit, comme je l'ai dit, obſerver en plantant, de ne point enfoncer les arbres plus d'un demi-pied : car la terre, étant toujours meilleure au-deſſus que dans le fond, les racines y trouvent plus de nourriture, & ne ſont pas ſi ſujettes à ſe pourrir & à ſe gâter, par la trop grande humidité; outre qu'étant à fleur de terre, elles reſſentent mieux la chaleur du ſoleil, & profitent des roſées & des petites pluies d'été, qui ne pénetrent pas plus d'un bon demi-pied de profondeur; de ſorte que celle qui eſt au-deſſous ſe ſéche & ſe durcit autour des racines, & ne leur donne plus aucune nourriture; d'où l'on peut connoître aiſément, que la cauſe la plus ordinaire qui fait jaunir les arbres, eſt qu'ils ont été plantés trop avant, d'autant qu'ils s'enfoncent toujours avec la terre : le poirier ſur-tout, veut être planté fort haut, principalement dans les terres humides, & dans celles qui ont du tuf ou peu de fond.

Comme les arbres, ainſi plantés à fleur de terre, pourroient ſouffrir pendant les deux premieres années, ayant les racines trop tendres, pour réſiſter à la grande chaleur du ſoleil, il faut les couvrir & les motter un pied de haut au-deſſus de la terre ordinaire, & de quatre pieds de large, & faire cette motte plate par-deſſus, afin que les eaux puiſſent s'y arrêter, & pénétrer au pied de l'arbre.

Il faut encore, au mois de Mars, après un bon labour, répandre deſſus du fumier long, ſans chaleur, de la largeur de trois pieds autour de la tige, & de quatre pouces d'épaiſſeur; ou, ſi le fumier manque, y mettre de la fougere, du chaume, ou du moins des ronces, au commencement du mois de Juin : par-là on conſerve la fraîcheur de la terre, on garantit les racines, & les pluies y portent de nouveaux ſels; ou bien les labourer quatre ou cinq fois l'année d'un demi-fer de béche ſeulement, de peur d'offenſer les racines, & continuer ces labours juſqu'à ce que les arbres ſoient bien forts; & ainſi d'année en année, rabaiſſer, en labourant, ces mottes de terre. Il y a pourtant des Curieux qui ne veulent pas qu'on laboure les arbres l'année qu'ils ont été plantés, prétendant que cela empêche les racines de ſe bien lier avec la terre, & qu'il y a danger de couper ou d'éventer les racines.

Comme, dans les tranchées & dans les trous remplis de beaucoup de fumier, les terres s'affaiſent à meſure que le fumier ſe pourrit & ſe conſomme : en y plantant il faut poſer les racines au niveau de la terre ordinaire; car celle de la tranchée venant à s'affaiſſer, enfonce les arbres & les emporte avec elle. On doit principalement pratiquer ce ſoin aux poiriers entés ſur coignaſſier, & aux pommiers greffés ſur paradis; d'autant que ſi ces deux ſortes d'arbres ſont plantées trop bas, & que les greffes ſoient dans la terre, elles pouſſent des racines, & font que ces arbres inſenſiblement tiennent du franc, & changent de nature.

Dans les terres froides & humides, il eſt néceſſaire de relever les tranchées, ſoit en eſpalier, ſoit en contre-eſpalier, de deux pieds plus haut que la terre ordinaire, pour planter les arbres ſur le haut; afin qu'étant plus éloignés de l'eau, leurs fruits ſoient meilleurs & plus colorés; car ils ne peuvent avoir bon goût dans les terres toujours humides & mouillées. C'eſt auſſi pour cette raiſon que les côteaux & les ſituations relevées ſont les plus avantageuſes pour la bonté des fruits, d'autant que les eaux s'y écoulent avec plus de facilité.

On peut encore faire dans le fond de la tranchée une pierrée d'un pied de

haut, ou y mettre de la terre pierreuſe & groueteuſe, pour attirer les eaux au fond & les faire couler; puis la remplir de gros ſable, ou de platras & de marne mêlés avec de bonne terre, pour diminuer la trop grande humidité, & faire que les arbres y profitent mieux, & rapportent leurs fruits colorés & de meilleur goût. Il eſt auſſi très-bon, dans ces terroirs humides, de répandre au commencement du mois de Novembre, après que les eſpaliers ont été labourés, de la marne d'un demi-pied de haut & de ſix pieds de large, pour l'enterrer au printems, quand la gelée & les neiges de l'hiver auront paſſé deſſus.

Après qu'on a planté les arbres, avec ces ſoins, dans les hauts plants, ſi les tiges ſont un peu foibles, on doit mettre à chaque pied un pieu, qui ſoit fort & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puiſſent ébranler les arbres; mais il faut que ce pieu ſoit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches: ou bien, ſans y mettre de pieu, les butter au pied, de deux ou trois pieds de haut.

Dans les lieux où les beſtiaux vont pâturer, il eſt bon encore de garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils ne s'y frottent pas. Outre ces épines, qui peuvent offenſer l'écorce de l'arbre, & que le vent & le bétail emportent aiſément, on doit couvrir la tige de chaque arbre de cordons de longue paille, qu'on entortille tout autour: cela ſert auſſi à maintenir la tige fraîche, & à entretenir le cours de la ſéve pendant les grandes chaleurs: c'eſt ce qu'on appelle des arbres *armés*.

Ce même ſoin doit ſe pratiquer aux arbres qui ſont levés dans une pépiniere; car ayant toujours été à l'ombre & à couvert du ſoleil, leur écorce eſt ſi tendre & ſi délicate, que ſi tout d'un coup elle eſt expoſée aux fortes gelées & aux grandes ardeurs du ſoleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle ſe ſéche & devient vilaine, blanchâtre & mouſſue; c'eſt pourquoi, pour la conſerver toujours nette & belle, il faut la couvrir de paille pendant ſix ans, juſqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & ſe ſoient accoutumés au grand air.

Les plus curieux doivent encore obſerver, quand ils plantent des arbres, qui ne ſont pas bien recouverts, de tourner le dos de la greffe au midi, & la coupe vers le ſeptentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aiſément: & ſi on replante des eſpéces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme des pins & des ſapins, on doit prendre garde de leur donner leur même ſituation, & les tourner aux mêmes expoſitions & du ſoleil & de la gelée, qu'ils étoient avant que d'être arrachés; parce que de cette ſorte, ces arbres délicats, recevant les mêmes impreſſions de l'air qu'ils ont accoutumé, ne ſe reſſentent preſque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige le côté qui eſt expoſé au ſeptentrion, ou au midi, pour leur rendre, en les replantant, la même expoſition.

La greffe des arbres nains, doit toujours être d'un pouce au moins au-deſſus du niveau de la terre. Au mois de Février, il faut couper à un demi-pied de la greffe, tous les arbres nains qu'on a plantés l'hiver, ſans leur ravaler la tige dès-lors.

Labours & autres entretiens néceſſaires aux Arbres qu'on éleve.

S'il vient de grandes ſéchereſſes au printems, on doit arroſer les arbres nouvellement replantés de tems à autre par-deſſus le fumier.

Lorſqu'ils commencent à pouſſer, le premier ſoin eſt d'ébourgeonner ceux qui ſont à haute tige, juſqu'à un pied & demi de haut, & de ne leur point ôter après aucun jet, juſqu'à la troiſiéme année, qu'il faut, au mois de Mars, les décharger

de branches, & retrancher celles qui ſont foibles & inutiles, leur couper & rafraîchir les ergots ou chicots juſqu'au vif, & les emmaroter auſſi-tôt, afin qu'ils ſe recouvrent. Mais, pour les eſpaliers & les plants en buiſſons, on doit ſouffrir que les arbres pouſſent leur jet avec toute liberté, ſans leur ôter aucunes branches durant la premiere année, ſi ce n'eſt que lorſqu'elles pouſſent avec grande vigueur, & qu'elles ont un pied de haut, il eſt néceſſaire de les arrêter & les pincer une ſeule fois pour les faire groſſir, & les obliger à jetter d'autres petites branches, propres à garnir le pied de la muraille.

Il faut labourer les eſpaliers & les contre-eſpaliers de ſix pieds de large, quatre fois l'année; en Mars & en Octobre, d'un labour profond; en Mai & en Juillet, d'un demi-fer de béche, pour faire ſeulement mourir les herbes, & pour entretenir la terre meuble & capable de recevoir les pluies d'été.

Pour labourer au pied des arbres nains, ſans en offenſer les racines, on peut ſe ſervir de la ſerfouette, d'une fourche, ou d'un crochet à deux dents: ſur-tout ne jamais laiſſer dans le labour des feuilles de pêchers, parce que leur amertume ſe communiqueroit au fruit: on les balaye & on les enleve avec ſoin avant de commencer le labour, pour qu'elles n'y entrent pas.

En labourant au pied des arbres nains, il faut prendre garde que la greffe ſoit toujours hors de terre.

Dans les plants de hautes tiges, où les beſtiaux vont pâturer, on doit, quatre fois l'an, labourer les arbres quatre pieds à l'entour de la tige: mais en ceux où les beſtiaux n'entrent point, il faut labourer toute la terre avec la charrue, ou avec la béche aux endroits où la charrue ne peut paſſer, pour y ſemer du bled ou de l'avoine de deux années l'une, & prendre ſoin de la bien fumer chaque fois qu'on y ſemera du bled, & de la labourer quatre fois durant l'année qu'elle ſera en jacheres, & continuer ainſi juſqu'à ce que les arbres ſoient grands, & qu'ils empêchent, par leur ombrage, les grains de profiter; alors on pourra abandonner le labour entier, & ſe contenter de l'entretenir autour du pied des arbres, ſelon qu'ils en auront beſoin. Les labours fréquens ont cet avantage, qu'ils empêchent les terres fortes de ſe crevaſſer, & maintiennent toujours fraîches celles qui ſont légeres & ſablonneuſes.

Dans les plants eſpacés de huit à dix toiſes, & diſpoſés pour pouvoir toujours labourer la terre & la ſemer, il n'y faut apporter autre ſoin que celui qui ſe pratique pour les terres ordinaires de labour, ſinon qu'on doit prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gâte.

Pour bien entretenir les plants d'arbres nains en buiſſons, il eſt néceſſaire de labourer toute la terre quatre fois l'année avec la béche, ou avec la houe fourchue, & n'y ſemer aucune graine, ſinon dans le milieu des allées, où l'on peut; & à quatre ou cinq pieds des arbres, faire des planches de fraiſiers ou de petites herbes à ſalade; car les autres herbages & les fleurs font tort aux arbres, lorſqu'elles ſont plantées dans le labour & ſur les racines, à la réſerve néanmoins des anemones & des renoncules, qui ſe peuvent mettre dans le pied de la muraille, d'autant qu'elles n'ont que fort peu de feuillages & de racines. On peut encore, par cette même raiſon, planter dans le bord du labour, à ſix pieds des arbres, une rangée de fraiſiers.

Ceux qui plantent des poiriers & des pommiers en avenue le long des chemins, ou au bord de leurs terres, n'y doivent mettre que des arbres d'une tige fort haute & bien droite, comme ſont les pommiers, qu'on appelle de manerbe, & haut-bois ou long pommier: car, outre que ces deux eſpéces ont toujours la tige belle, elles pouſſent un branchage en rond, droit & relevé, en ſorte que les charrettes chargées n'y peuvent toucher; leur fruit eſt moins ſujet à tomber,

& est très-bon pour faire du cidre. On doit encore prendre garde de n'y planter aucuns fruits bons à manger, parce qu'on voleroit tout.

Quoique j'aie dit qu'il faut quatre labours par an aux arbres, cependant l'ordinaire est de ne leur en donner que trois.

Le premier au commencement de Novembre : il doit être profond aux terres seches & légeres, afin que les pluies & les neiges de l'hiver prochain puissent les humecter : il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés dans ces sortes de terres. Dans celles qui sont fortes & humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit labour, afin que les pluies n'y pénetrent pas trop. On doit toujours faire ce labour dans un tems sec & doux.

Le second labour se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai ; & il est important de le faire quand le fruit est noué, & jamais dans le tems de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres gelées blanches, qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs & les font périr ; ce qui n'arrive point lorsque la terre est ferme. Ce second labour doit être profond dans les terres humides, comme dans les légeres, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisiéme labour se fait à la Saint Jean ou au commencement de Juillet, pour donner la grosseur & la qualité au fruit, & faire mourir les mauvaises herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides ; & dans les légeres & sablonneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus on ne fait qu'ouvrir la terre fort légérement, & même après une pluie, de peur que le soleil ne brûle les racines des arbres, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes.

Les labours sont si nécessaires aux arbres, que faute de les faire, on voit souvent une bonne poire fondante, devenir pierreuse à n'en pouvoir manger.

Et outre ces trois labours, il est bon de faire des ratissages de tems à autres, pour faire mourir les mauvaises herbes, & ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

En été, on se souviendra d'observer, pour les arrosemens & la fraîcheur du plant, ce que nous avons dit ci-devant, page 32 & suivantes.

Au reste, on ne doit rien ôter à l'arbre nouvellement planté, qu'au tems de la taille. Il faudra alors raccourcir les grosses branches qu'il aura poussées, & tenir les petites plus longues ; au contraire des racines, dont les grosses doivent être tenues les plus longues.

Il faut regarder les premieres années, plus à la figure d'un arbre qu'à son fruit : il viendra toujours assez à tems, si l'arbre est bien conduit.

Maniere de transplanter les arbres tout grands.

J'ai parlé du transport des petits arbres à la fin du Chapitre précédent.

Quant aux grands, on ne savoit autrefois les transporter, qu'en les levant avec leur motte ; mais à présent, lorsqu'on veut transplanter un arbre, tel qu'il soit, on fait une cerne d'une largeur convenable à-peu-près à l'étendue des racines de l'arbre ; l'on en tire la terre peu à peu, jusqu'à ce que les racines paroissent, & soient tout-à-fait découvertes ; ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour ne les endommager que le moins qu'on peut.

Quand l'arbre est arraché, on le transporte au lieu où on le souhaite ; on

le met dans un trou creusé de la largeur de l'étendue des racines de l'arbre ; on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant ; on étend toutes les racines dans la circonférence du trou ; ensuite on met proprement, avec la main, dessous & dessus chaque racine, de la terre bien meuble, en la pressant doucement, en sorte qu'il n'y ait aucun vuide : c'est pourquoi on ne doit jamais mettre de la terre sur les racines avec la béche, parce qu'il ne faut qu'une motte ou deux pour y causer un vuide qui feroit languir l'arbre.

Lorsque les racines sont couvertes, environ de quatre bons doigts de terre, on met, dans toute la largeur du trou, du fumier, de l'épaisseur de deux bons doigts, & l'on jette, par-dessus, plein un arrosoir d'eau pour que la terre se lie avec les racines ; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre ; on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout à fait de terre, en la pressant contre les racines, & on en unit la superficie avec un rateau.

Il y a des gens qui achevent de remplir tout le trou de terre, sans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne soit légere : ils n'y jettent le fumier que quand le trou est plein ; ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout autour de l'arbre, en couvrant la terre de la largeur qu'étoit le trou, & finissent cette transplantation en jettant trois ou quatre seaux d'eau sur le fumier.

De quelque maniere qu'on remplisse le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le tems ne soit pas disposé à la gelée ; car en ce cas on doit bien se garder d'arroser, & on différe jusqu'à ce que le tems soit favorable. On réitere l'arrosement au printems, afin d'exciter la séve à monter & à vivifier l'arbre ; & en été on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les branches.

Il faut observer, en plantant l'arbre, de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé ; mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre.

Si, à la place du trou, il y avoit auparavant un poirier, & que l'arbre, qu'on veut transplanter soit aussi un poirier, on en doit changer la terre, ainsi que je l'ai déja dit, & en faire apporter de neuve ; ce qu'il ne faut point faire lorsque l'arbre est d'une espéce différente, parce qu'on suppose que la terre est neuve à son égard.

Cette transplantation se fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février : on choisit, pour cela, une belle journée sans pluie : on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été transplanté, en observant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de séve la premiere année ; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la premiere année : sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr.

Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson & en espalier, même pour les ormes & les ceps de raisin ou de verjus, de dix ou douze ans : toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruits la premiere année ; au lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter : ainsi, par le moyen de cette méthode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé & aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant que de faire arracher un arbre à haute tige qu'on veut transplanter, il faut lui couper le bout des branches & toutes celles qui sont mal placées, afin qu'il ait une belle figure & de bons boutons à fruit, sans avoir rien de trop à nourrir, à cause du peu de séve qu'il a la premiere année de sa transplantation.

Quant à l'ancienne maniere de transplanter les arbres, qui est de les lever en motte, il est indifférent de le faire avant l'hiver ou au commencement du printems, lorsqu'on les leve dans des terres fortes, parce que la terre de la

motte se soutiendra également dans ces deux saisons. Mais si c'est une terre *veule*, c'est-à-dire, légere & mouvante, qui n'est pas de soutien, comme sont les terres sablonneuses, on doit déchausser l'arbre avant la gelée, en y faisant au pied une motte de terre qu'on laissera là sans l'enlever, afin que la gelée qui surviendra l'affermisse assez pour qu'on puisse la transporter avec l'arbre sans la rompre; ce qu'il faut faire avant le printems. On renferme ces mottes dans des mannequins faits exprès, pour qu'elles ne courent point de risque de s'ébouler en chemin.

En faisant le cerne autour de l'arbre, on doit prendre garde de ne point endommager les racines, ni de l'arbre qu'on veut enlever en motte, ni de ses voisins, quand on le prend dans une pépiniere; il faut aussi ne point donner de trop fortes secousses à la motte, de peur de l'ébouler.

La motte levée, on la rafraîchit, en en ôtant environ le tiers; & avec la pointe de la serpette on fait tomber, par-ci par-là, le gravier, & quelque peu de l'ancienne terre d'entre les racines, pour y en mettre de la neuve qui leur fournisse sels & vigueur; c'est ce qu'on appelle en quelques endroits *égravillonner*.

On doit toujours faire les mottes les plus grosses qu'on peut, pour renfermer, plus de racines: & en levant l'arbre, s'il y a moyen d'en conserver de longues, quoique pendantes hors de la motte, il faut les ménager; elles servent beaucoup à la reprise de l'arbre; on ne fait que les rafraîchir par le bout, les étendre & les garnir de terre en plaçant l'arbre & la motte dans le trou qu'on doit avoir préparé avant de l'enlever.

Quand on achete un arbre en motte, il faut examiner si la terre de la motte est naturelle, & la même qui a été levée avec l'arbre; car souvent elle est appliquée pour tromper.

Deux hommes portent bien sur un bât ou civiere un petit arbre en motte, pendant qu'un troisiéme le soutient droit avec les mains: mais, pour transporter les gros & leurs mottes, il faut des machines faites exprès, comme traîneaux, chévres ou charrettes à vis & à chaînes que des chevaux tirent. Lorsqu'ils sont en place, pour bien garnir de terre le pourtour de la motte, on y glisse plusieurs fois le bout d'un bâton.

On ne transplante plus d'arbres en motte, si ce n'est pour garnir quelques places dans les belles allées des grands jardins, pour y avoir des têtes formées plutôt, & égales à celles des autres arbres.

Avis sur le fumier propre aux Arbres.

Le fumier ordinaire n'est bon que pour mettre sur la terre au pied des arbres; mais pour celui qu'on mêle dans la terre mate, le fumier ordinaire ni le terreau des couches n'y sont pas propres: il faut avoir du fumier bien pourri, le faire hacher avec la fourche de fer, jusqu'à ce qu'il soit réduit à-peu-près comme le terreau, puis en faire mettre quatre bonnes hotées que l'on mêlera avec la terre qui doit remplir le trou où sera l'arbre: ce mêlange doit se faire sur le bord du trou, & non dans le trou même, afin que le fumier se mêle mieux. Au reste, il n'est nécessaire que dans les terres légeres, & fort peu dans les terres grasses ou fortes, soit noirâtres ou rougeâtres, parce qu'elles ont assez de corps: l'arbre y trouve plus de nourriture & rapporte de meilleur fruit que dans une terre trop fumée; d'autant plus que le terreau forme une crasse noire & une gravelle qui mangent les racines, & en font mourir les petites fibres en sorte qu'elles ne peuvent plus tirer que fort peu de nourriture.

Les pêchers & les abricotiers ſont les arbres qui aiment le moins à être fumés.

Pour les fruits champêtres, la choſe eſt un peu différente : de tems en tems un peu de fumier gras, mis de façon qu'il ne brûle point les racines, leur fait grand bien, ſur-tout dans les lieux humides ou ſecs. Les égouts de mares les pouſſent beaucoup ; mais c'eſt un engrais brûlant qui épuiſe les arbres, & qui cependant veut être continué, pour que ces arbres continuent de rapporter juſqu'à ce qu'ils périſſent.

CHAPITRE VI.

De la taille des Arbres.

LA taille eſt le chef-d'œuvre du Jardinage : c'eſt un art qui a ſes principes ſuivis ; & où il faut agir plus de l'eſprit que de la main ; en ſorte que c'eſt le jugement & l'expérience, plutôt que les préceptes, qui y ſont les maîtres.

Pourquoi on taille.

On le fait pour trois raiſons.

La premiere, pour faire durer l'arbre davantage ; car on en retranche toutes les branches inutiles, & on ne laiſſe que celles qu'on juge néceſſaires pour la beauté & la fécondité de l'arbre ; au lieu que ſi on ne le tailloit point, il ſeroit bientôt épuiſé.

La ſeconde raiſon eſt pour donner à l'arbre une belle figure, telle qu'elle convient à ſon eſpéce, comme nous l'avons expliqué ci-deſſus, page 165.

La troiſiéme raiſon eſt pour lui faire porter de plus beau fruit ; car la ſéve n'ayant point à nourrir des feuilles & des branches inutiles, eſt plus abondante & plus ſubtile, le fruit profite mieux & devient plus gros & plus beau.

Voilà les trois points qu'on ne doit point perdre de vue quand on prend la ſerpette pour tailler ; & il faut agir par diſcernement & avec réflexion, pour raiſonner avec la nature ſur le corps de l'arbre, ſur le nombre & la forme des branches, ſur leur arrangement & leur uſage, & ſur le tems, la maniere & les effets de la taille.

En quel tems on doit tailler.

On peut tailler depuis que la feuille tombe juſqu'à ce qu'elle renaiſſe, c'eſt-à-dire, depuis la fin d'Octobre juſqu'en Avril.

On peut tailler pendant tout l'hiver, pourvu qu'il faſſe beau, & les lunes n'y font rien ; mais on ne taille en hiver que les fruits à pepins : la taille des fruits à noyaux ne ſe fait qu'à la fin de Janvier, en Février & en Mars.

On commence par les arbres les plus foibles, pour les décharger de bonne heure de ce qui leur eſt nuiſible ou inutile, & pour que la ſéve ſerve toute entiere aux ſeules branches que l'on conſerve : on finit par les plus forts, parce qu'ils tirent toujours aſſez de nourriture, ſur-tout quand le ſoleil du printems commence à ranimer la ſéve. La taille des pêchers ſe fait toujours la derniere, lorſqu'ils commencent à pouſſer & à vouloir fleurir, à cauſe que leur jeune bois eſt fort délicat, & qu'il meurt quantité de petites branches qu'il faut bien ſouvent retailler une ſeconde fois.

Ordinairement on taille en Janvier les fruitiers qui pouſſent peu en bois & ont

ont peu de vigueur, afin de conſerver toute la ſéve pour le tems auquel elle eſt en mouvement; & on taille au mois de Mars, les arbres gourmands en bois qui ont beaucoup de vigueur, afin qu'étant châtrés dans l'action de la ſéve, ils en perdent une partie, & que les branches à fruit ſe fortifient. Tels ſont d'ordinaire la virgouleuſe, la robine, la bergamotte, & tous ceux qui pouſſent plus en bois qu'en fruits.

Et quoique les arbres, nouvellement taillés, aient peu de vigueur, l'expérience apprend que les gelées ne leur font point de tort.

On ne touche point aux arbres pendant la premiere année d'après qu'ils ſont plantés: on ne les taille qu'après ce tems, s'ils ont pouſſé, & s'ils n'ont point pouſſé du tout, en cas qu'ils méritent d'être conſervés, il faut recourir aux racines, d'où vient leur léthargie, & y couper ce qu'il y a de mauvais, en cas que l'écorce de l'arbre ſoit encore unie & bonne.

Comment connoître les branches.

Tout l'art de la taille roule ſur cette connoiſſance; & il faut diſtinguer cinq ſortes de branches.

1°. Les *branches à bois* ſont de bonnes groſſes branches qui forment la figure & la rondeur de l'arbre.

2°. Les *branches à fruit* ſont le cher objet de nos ſoins: elles ſont plus menues que les branches à bois, mais bien nourries dans leur groſſeur: on connoît celles à fruit par les boutons qui ſont aiſés à diſtinguer, parce qu'ils ſont doubles: les branches *à bois* n'ont point de boutons; elles n'ont que des yeux placés les uns près des autres & preſque ronds, au lieu que les autres branches les ont plats.

On appelle *œil*, en terme de jardinage, une eſpece de petit nœud pointu, où ſont renfermés pendant l'hiver, les feuilles & le jet, qui doivent ſortir au printems.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nourris & fort près les uns des autres. Les branches fécondes ſont ordinairement les petites branches qui traverſent & qui groſſiſſent, ou deviennent longues en quelqu'endroit qu'elles ſoient placées; elles ont près de l'endroit, d'où elles ſortent, une eſpece d'anneau, & des yeux fort près les uns des autres. Ces anneaux paroiſſent au commencement de la premiere pouſſe, & quelquefois à la fin, c'eſt-à-dire entre le bois de la premiere & de la ſeconde ſéve. Il ſort auſſi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir; & d'ordinaire ces branches-là ne deviennent pas longues. Souvent auſſi une branche féconde eſt celle qui a un bouton à fleur à ſon extrêmité: préſage naturel de ſa fécondité future.

Les branches d'eſpérance ſont les branches médiocres auxquelles on voit quelque bonne diſpoſition, telles que ſont celles qui n'ont pas les yeux plats ni fort éloignés, ou qui ont, dès leur origine, une petite élevure d'écorce.

3°. Pour connoître les *branches de faux-bois*, il faut ſavoir qu'une branche coupée, l'année précédente, en doit pouſſer d'autres à ſon extrêmité; & l'ordre de la nature veut que toute branche nouvelle ſoit plus groſſe ou plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſous; & en quelqu'endroit qu'on coupe une branche, il y en doit toujours pouſſer une autre auprès, à moins que ce ne ſoit une vieille branche.

Ainſi on appelle branche de *faux-bois*, 1°. toute branche qui ſort du tronc, ou de quelque branche qui n'avoit point été taillée l'année précédente, ou qui vient dans un endroit où l'on ne l'attendoit pas; 2°. toute branche nouvelle, qui devient plus groſſe ou plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſus.

Toutes branches de faux-bois ont les yeux plats & éloignés.

4°. Les *branches chifonnes* ſont de petites branches déliées, qu'on trouve ſouvent en confuſion, & qui ne peuvent donner ni bois ni fruit.

5°. Les *branches gourmandes* ſont de mauvaiſes branches, ou longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, qui ont l'écorce très-unie & très-nette, les yeux plats & éloignés, & qui naiſſent ſur les groſſes branches, d'où ces jets gaillards attirent la meilleure partie de la ſéve de l'arbre.

Regles générales de la Taille.

Le premier principe eſt que tout arbre ne travaille naturellement que pour ſon accroiſſement & ſa conſervation ; il ne rapporte de fruit que quand il ne peut plus pouſſer de bois : voilà la cauſe des différentes expériences que nous avons rapportées ci-devant, pages 66 & 67.

Un autre principe eſt qu'il faut toujours aider la nature, & la corriger lorſqu'elle eſt revêche.

Delà vient, 1°. qu'il faut couper, comme rebelles ou inutiles, toutes les branches *chifonnes*, & toutes celles de *faux bois*, même les *gourmandes*, à moins qu'elles ne puiſſent ſervir, ou à remplir un vuide, ou à arrêter la fougue d'un arbre trop vigoureux, comme je l'expliquerai ci-après.

Par la même raiſon, on ne doit pas ménager toutes les mauvaiſes branches, c'eſt-à-dire qui ont les yeux plats, mal nourris & éloignés, à moins qu'elles ne ſoient néceſſaires pour la beauté de l'arbre.

2°. Les branches *à bois*, parce qu'elles forment la tête de l'arbre, doivent être taillées avec beaucoup d'attention, ſelon la vigueur du jet, depuis quatre juſqu'à douze pouces.

3°. Les branches *à fruit*, qui ſont les plus précieuſes, doivent être raccourcies quand elles ſont trop longues & trop foibles ; on laiſſe entieres celles qui ſont d'une juſte longueur : on en coupe ſeulement les extrêmités, pour que les boutons à fruit profitent mieux.

4°. Les *arbres foibles* ne donnent du fruit que ſur les groſſes branches : c'eſt pourquoi il faut leur laiſſer peu de branches, ſoit à fruit ou à bois, retrancher toutes celles qui ne promettent aucuns boutons à fruit, & tailler celles qui reſtent de la longueur de cinq ou ſix pouces ſeulement, ou même au deuxiéme ou troiſiéme œil.

5°. Les *arbres vigoureux*, doivent être taillés fort court, c'eſt-à-dire à deux ou trois yeux près de l'endroit où la branche eſt née, en les laiſſant cependant bien chargés de branches, tant à bois qu'à fruit, ſur-tout de celles qui forment la figure de l'arbre, qu'on doit toujours laiſſer longues d'un pied & demi.

Les arbres foibles en bois veulent être taillés de bonne heure ; les forts & vigoureux, très-tard.

D'autres n'obſervent point d'autre regle, pour la taille des arbres vigoureux, que de tailler long, c'eſt-à-dire à dix ou douze pouces ſur chaque branche à bois, même de la taille de l'année précédente, afin qu'étant chargées, elles pouſſent plus en fruit qu'en bois.

Quand après cette taille longue, l'arbre ne pouſſe point encore à fruit, ſi c'eſt un arbre de quinze ans, on doit le tailler ſur le vieux bois ; mais ſi c'eſt un vieil arbre, il ne faut pas ſuivre la routine de nos anciens qui conſultoient le cours de la lune ou mettoient une cheville de bois de chêne bien ſec, dans le trou qu'ils faiſoient à la tige de l'arbre, ou fendoient une racine, pour y mettre une pierre & arrêter la ſéve ; on doit aller tout d'un coup à la ſource de la vigueur de l'arbre, c'eſt-à-dire aux racines, & en retrancher une ou deux, & quelque-

fois trois & quatre des plus groſſes, à trois ou quatre pouces du corps de l'arbre, & les recouvrir de terre; l'année ſuivante, il portera du fruit immanquablement, parce qu'il n'aura plus qu'une ſéve modérée qui arrondit les boutons, & tourne par conſéquent à fruit; au lieu que quand elle eſt trop abondante, elle s'y étend trop, les allonge, & ils ne peuvent pas ſe nouer.

Par la même raiſon, un jeune arbre vigoureux, qui ne donne point de branches à fruit, veut être taillé à dix ou douze pouces au mois de Mars; & il faut y laiſſer les branches inutiles & celles de faux-bois pour les retrancher l'année ſuivante, afin qu'elles abſorbent le trop de ſéve qu'il y a.

6°. En général, tout le ſuccès de la taille dépend de ſavoir ôter entiérement les branches inutiles, ſoit parce qu'elles ſont uſées, ſoit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité: & quant à celles qu'on conſerve, il eſt important de leur régler une longueur proportionnée à leur force & à la force de tout l'arbre; en ſorte que chaque branche puiſſe aiſément en produire à ſon extrêmité autant de bonnes qu'on en a beſoin pour le fruit ou pour la figure de l'arbre.

Il ne faut laiſſer ni racines ni branches au *collet* de l'arbre, c'eſt-à-dire à la partie du tronc qui touche à la terre, & bien égayer les branches.

On doit *tailler court* les fortes, pour les faire tourner à fruit; & *tailler long* les branches foibles, pour ne pas les épuiſer. *Tailler long* une branche à bois, c'eſt lui donner une taille de dix ou douze pouces; & *tailler court*, c'eſt la tailler à deux ou trois yeux.

Pour bien tailler, il eſt néceſſaire tous les ans de rafraîchir toutes les branches de l'arbre plus ou moins, ſuivant ſa force, & de recouper le bois du mois d'Août, qui eſt le jet de la ſeconde ſéve, à moins qu'il ne faille le conſerver, faute d'un meilleur, ou qu'il ſe trouve fort & bien nourri.

Il faut auſſi tenir les branches, qui pouſſent trop, plus courtes que les autres, parce qu'elles attirent toute la ſéve: il eſt bon pourtant de conſerver toujours le maître brin, qui eſt celui qui monte droit, de l'arrêter d'année en année, afin qu'il ſoit toujours le plus fort, & qu'il maintienne la force de l'arbre.

Il eſt eſſentiel encore de raccourcir les branches foibles & menues, même celles qui promettent du fruit pour l'année ſuivante, afin qu'elles ſe fortifient, & que les boutons en ſoient mieux nourris.

On doit auſſi recouper les branches chargées de boutons à fruit; car la trop grande quantité de fleurs conſume l'arbre, & les fruits n'en deviennent pas ſi beaux; mais en retaillant ces branches, il faut les couper au-deſſus, & tout proche d'un bouton à feuille; 1°. pour que le fruit profite mieux auprès de la feuille; 2°. parce que la branche ſe recouvre dès la premiere année.

Pour les branches qu'on ôte entiérement, on doit les couper tout près de la tige; elles s'en recouvrent plus promptement, & il ne s'y fait aucun nœud.

Il eſt bon d'en excepter celles qui s'élevent trop dans le milieu de l'arbre; il ne faut pas les raccourcir ſi près, à cauſe que les plaies ont peine à ſe recouvrir dans cet endroit, & font des chancres.

Au reſte, on doit prendre garde de ne pas trop dégarnir les arbres en les taillant, parce qu'il eſt auſſi dangereux de leur ôter trop de bois, que de les laiſſer trop confus.

7°. En taillant, il faut ſonger principalement à la figure de l'arbre, à cauſe qu'elle contribue à ſa beauté & à ſa bonté. Ainſi on doit tenir le bas des eſpaliers garni de pluſieurs branches, ne pas retrancher les baſſes, & ne les tailler que d'une longueur médiocre, pour que, ſuivant le naturel de la ſéve qui monte toujours, elles pouſſent d'autres branches, qui garniront le bas de la muraille, & feront, dans la ſuite, le fondement de l'arbre. C'eſt pourquoi il ne faut pas trop

dégarnir le pied ni le corps d'un eſpalier : on doit le tailler plutôt, trop court que trop long, & raccourcir beaucoup les branches hautes, ſur-tout aux pêchers, qui ſont plus difficiles à maintenir, & qui, au lieu de vingt ans, n'en durent que ſix ou ſept, quand le Jardinier n'entend pas à les tailler à propos.

De même aux buiſſons, il eſt néceſſaire de les tenir plus ouverts dans une terre forte & humide, que dans un terrein ſec & chaud : & pour entretenir leur rondeur, 1°. on n'y coupe que *quarrément*, c'eſt-à-dire, qu'on fait des tailles horizontales, bien unies & égales, afin, que tout autour de la branche coupée ainſi, il naiſſe trois ou quatre branches bien placées pour la forme du buiſſon. 2°. On retranche toutes les branches qui ſe jettent trop en-dehors, & on taille en dehors ſur celles qui doivent garnir les vuides ; à quoi on travaille principalement ſur les groſſes branches, & on conſerve les petites qui pouſſent dans le milieu de l'arbre, parce qu'étant à couvert des vents, elles donnent le plus beau fruit.

Pour remplir le vuide qui défigure aſſez ſouvent un arbre en buiſſon, on a inventé de nos jours la *taille en crochet :* elle ſe fait à la façon des Vignerons ſur une groſſe branche à bois, à trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en ſorte des branches à bois bien placées qui rétabliſſent la rondeur de l'arbre.

Il faut tailler toujours avec la ſerpette, & non pas comme font quelques Jardiniers ignorans avec des ciſeaux ; ce qui cauſe aux buiſſons une confuſion de branches qui dégarnit le pied, & étouffe le fruit.

8°. La force & le génie des arbres méritent beaucoup d'attention, tant pour la figure de l'arbre, que pour le faire fructifier.

Il eſt d'uſage, pour ceux même qui n'ajoutent pas foi aux lunaiſons, de tailler les jeunes arbres en décours, afin qu'en donnant moins de bois, ils ſe diſpoſent à fruit ; & ceux qui ſont en rapport, les tailler en croiſſant, afin qu'ils donnent plus de bois & de fruit.

Les cuiſſes-madames, les robines, les caſſolettes, les rouſſelets, les virgouleuſes, ſont des plants vigoureux, à qui il faut laiſſer beaucoup de bois pour qu'ils ſe mettent à fruit : au contraire, les beurrés, les épines d'hiver, les oranges, les bon-chrétiens muſqués, les ambrettes, les eſchaſſeries, les ſaint-germains, ont moins de vigueur, & pouſſent naturellement beaucoup de branches & de boutons à fruit ; de ſorte qu'on doit les tailler plus court, pour qu'ils pouſſent de nouveau bois, & ne leur laiſſer que ce qu'ils peuvent nourrir de boutons à fruit.

Les fruits d'hiver veulent être plus ouverts dans le milieu, que les fruits d'été.

Quant au génie des arbres, 1°. il faut tailler fort court les arbres qui pouſſent peu en bois comme la cuiſſe-madame, la jargonelle ; & même tailler plus court ceux qui ſont greffés ſur coignaſſier, que ceux greffés ſur franc ; car le coignaſſier pouſſe beaucoup de branches à fruit, & le franc, au contraire, beaucoup de bois : on doit tailler court ſur coignaſſier, pour qu'il pouſſe à bois ; & tailler court ſur franc, pour qu'il tourne à fruit. 2°. Il y a des arbres, qui en pouſſant leurs branches, s'ouvrent & s'écartent trop, comme les beurrés, les rouſſelets, les vertelongues : en les taillant, après leur avoir donné une premiere ouverture, il faut être attentif à les rapprocher en retranchant les branches qui s'évaſent trop, & tailler ſur les branches qui ne s'écartent pas, & ſervent à arrondir l'arbre, en faiſant rentrer les branches en-dedans. Il y a d'autres arbres au contraire, dont les jets ſe ſerrent trop, comme les bergamottes & les bourdons ; il eſt néceſſaire de les ouvrir, en les taillant toujours ſur des branches qui ſortent en-dehors.

En général, il eſt bon de tailler un arbre court les deux premieres années, pour mieux former ſes branches. Quand dans les années ſuivantes il pouſſe trop en bois, & ne ſe met pas à fruit, ce qui arrive au rouſſelet, à la bergamotte, à la virgouleuſe, au ſaint lezin & quelques autres, il faut tailler fort long, & quel-

quefois ne point tailler, afin que l'arbre ſe tourne à fruit, étant bien chargé de bois, & la ſéve n'étant point éventée : & lorſque ces longues branches ſeront enfin chargées de bon bois, on les déchargera d'une bonne partie, ſelon la force & la groſſeur des branches. Le bon-chrétien d'hiver & le poirier, veulent être tailiés plus courts, pour donner de gros fruits ſur les groſſes branches.

Les pruniers & les ceriſiers ne doivent point être coupés ni arrêtés par le haut, mais ſeulement nettoyés & déchargés de bois par le dedans ; & c'eſt pourquoi ils ne ſont guère propres à être mis en buiſſon.

Comme les poiriers ſont d'une autre nature que les fruits à noyau pour la taille, il faut remarquer, qu'à l'exception de l'orange, bergamotte, double-fleur, bon-chrétien d'été & peu d'autres, le premier jet que le poirier produit après Pâques, doit donner du fruit l'année ſuivante ou la ſeconde : c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire non-ſeulement de retrancher dans les décours de la lune de Janvier ou de Février, toute la pouſſe de la derniere ſéve, comme ſuperflue, à moins qu'il n'y ait quelque place à remplir ; mais encore ſi la premiere ſéve porte dix à douze yeux, de tailler à quatre ou cinq ſeulement, & de laiſſer les petites branches de traverſe ſans y toucher.

Pratique de la taille des branches à bois.

9°. Le peu de choſe que j'ai dit ci-deſſus pour apprendre à connoître les branches, ſuffit pour qu'on ſache en quel lieu & en quel ordre elles doivent venir pour être bonnes. Cela étant, il n'y a qu'à examiner en quoi l'arbre, que l'on veut tailler, péche dans ſes proportions : & comme les branches, de quelque longueur qu'on les laiſſe, n'en pouſſent d'autres qu'à leur extrêmité, on regarde à les placer de maniere qu'elles faſſent une figure réguliere ; & on diſpoſe la branche qu'on eſpere pour bois, dans l'endroit le plus vuide de l'arbre. On regarde à la branche coupée l'année précédente, combien elle en a pouſſé d'autres, & on compte que celle qu'on taille en donnera autant.

En taillant les branches, il faut en couper une courte entre deux longues, afin qu'étant inégales & venant à pouſſer, elles garniſſent le milieu de l'arbre. On doit arrêter de même les branches des buiſſons ; d'autant que les branches coupées de la même hauteur, par leur crue, feroient une confuſion au haut de l'arbre, & le milieu demeureroit dégarni, parce que la ſéve ne demande qu'à monter, & ſe porte plus volontiers aux branches hautes qu'aux baſſes ; c'eſt pourquoi il eſt bon de la retenir par cette taille inégale des branches.

Chaque branche coupée l'année précédente, en pouſſe deux ou plus à ſon extrêmité : la plus groſſe, qui eſt ordinairement celle d'en haut, eſt la branche à bois ; on la ménage comme celle qui doit donner la figure à l'arbre, & on y laiſſe autant d'yeux qu'on veut en avoir de branches ; ce qu'il faut pourtant proportionner à la vigueur du ſujet.

De ces nouvelles branches qui naiſſent, on conſerve toujours celle d'en-haut, qui eſt la plus groſſe pour bois, & on la taille ordinairement à ſept, huit ou dix pouces, à moins qu'il n'y ait quelque vuide à remplir, alors on doit tailler plus court, afin que les branches, qui viendront, ſoient aſſez fortes pour remplir le vuide.

Pratique de la taille des branches à fruit.

Quoique, dans la crue d'une année, la branche à fruit, qui eſt toujours la plus foible, vienne ordinairement au-deſſous de la branche à bois, qui eſt la plus forte ; cependant il arrive quelquefois que celle qu'on attendoit pour bois, vient bien plus foible que celle d'au-deſſous. En ce cas il faut changer l'ordre, & prendre la foible pour fruit, & la groſſe pour bois.

En taillant les branches à fruit, on regarde à les placer de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres. Quand celles qu'elles repoussent à leur extrêmité sont foibles, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées l'année précédente, sans leur laisser de sortie en haut; ce qui force la séve de rétrograder & de fortifier les yeux qui sont sur la branche. Cette maniere de tailler s'appelle *couper en moignon.*

Et comme les branches, qui sont un peu plus fortes, en repoussent d'autres, parce qu'elles ne peuvent pas encore s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil pour avoir seulement une sortie par où une partie de la séve se jettera, & fera que les autres branches, qui sont au-dessous, se tourneront à fruit. C'est ce qu'on appelle *tailler à demi-bois*, parce qu'on peut couper la branche, ainsi taillée, entre les branches à bois.

Avant que d'ôter une branche en quelqu'endroit que ce soit, il est bon de regarder où il en faut une autre, pour disposer la branche à garnir le vuide par sa pousse, en lui laissant le talon où l'œil du côté qu'on veut avoir la nouvelle branche. On appelle cette maniere de taille, *couper en ergot.*

Si on n'a pas besoin de branches, plus d'un côté que de l'autre, on doit couper celle que l'on veut ôter, *à l'épaisseur d'un écu;* c'est-à-dire, n'y laisser du bois qu'autant qu'un écu est épais, afin que la pousse jette des deux côtés; en sorte que d'une branche forte, il en renaît deux foibles, qui se mettront à fruit. Ainsi, en taillant *à l'épaisseur d'un écu*, on déroute la séve; & par-là, non-seulement on garnit l'arbre des deux côtés également, mais encore on force, quand on veut, une branche à bois, à faire une ou deux branches à fruit; ce qui est un double effet d'autant plus utile, que cette opération se pratique ordinairement sur de grosses branches qui entrent au-dedans de l'arbre où elles feroient de la confusion.

La taille *en talus*, ou ce qui est la même chose, *en pied de-biche*, produit les mêmes effets; & couper *en talus* ou *en pied-de-biche*, c'est tailler de maniere que la coupe fasse un long ovale au bout de la branche coupée. Ces deux manieres de tailler *en talus* & *à l'épaisseur d'un écu*, sont deux tailles inventées de nos jours, & très-utiles pour avoir des branches à fruit, sur-tout pour en avoir qui soient bien tournées; car la séve ne trouvant plus de branches à remplir, perce, presque toujours, pour donner une ou deux branches à fruit, & si elle ne perce pas, ce qui arrive rarement, elle ne gâte rien du tout.

Au reste, quant à la longueur des branches à fruit, il faut se régler sur leur force, en leur laissant dix, douze, quinze & jusqu'à dix-huit pouces, & quelquefois plus, suivant la nécessité.

Suite des préceptes sur la Taille.

1°. C'est une regle générale, qu'on ne doit point couper de branche un peu grosse, que le talon ne soit proche d'un œil, afin que la séve, ayant une sortie, puisse recouvrir la cicatrice facilement; ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit les branches entre deux nœuds, le bout de la branche se sécheroit jusqu'au premier œil.

Quant à celles qui sont fort foibles, on ne se donne pas la peine de les couper, à cause que la séve n'a pas la force d'en produire une autre au bout: on les rompt seulement lorsqu'elles sont branches à fruit; car si elles ne sont que branches chifonnes, on les retranche entiérement, afin d'obliger la séve de se porter ailleurs, & d'en donner de plus grasses.

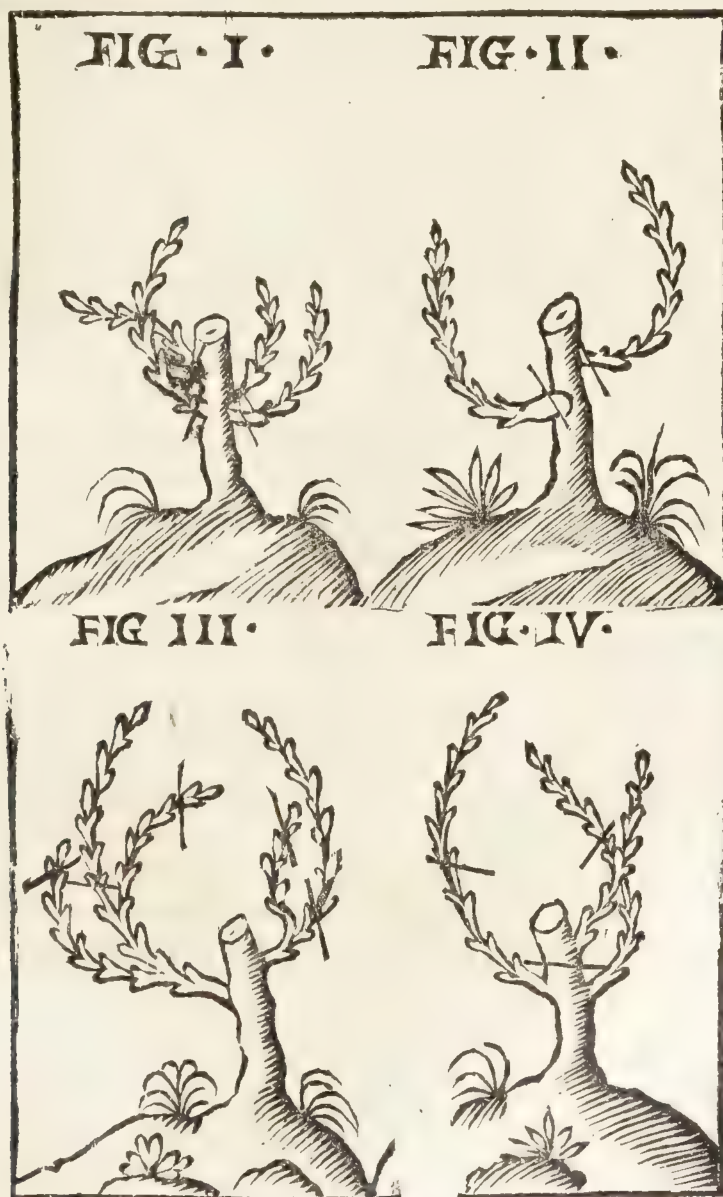
L'arbre, nouvellement planté, produit souvent dès la premiere année jusqu'à trois ou quatre bonnes branches avec quelques médiocres: il faut, au tems de la taille, en laisser ce qu'on juge à propos, & les tailler au deuxiéme ou troisiéme œil, selon qu'elles seront plus ou moins fortes. On peut aller jusqu'au quatrié-

me, quand les arbres jettent avec beaucoup de vigueur. D'autres obſervent de couper la moitié de ce qui a pouſſé à cinq ou ſix pouces de la tige, & coupent les autres un peu plus longues, comme à huit ou neuf pouces.

On a toujours ſoin de laiſſer une branche courte entre deux longues, parce que, venant toutes à pouſſer à leur extrêmité, comme c'eſt l'ordinaire, cela donnera deux degrés de hauteur; ce qui ne ſeroit pas ſi elles étoient également coupées; au contraire elles feroient une confuſion, n'ayant pas de lieu pour ſe placer.

En taillant, il faut couper ce qu'il peut y avoir de mort de la tige, juſqu'à la premiere branche qui a pouſſé.

Il arrive quelquefois que les branches, que l'arbre a pouſſées la premiere année, ſont toutes foibles, comme dans la premiere figure ci-deſſous: en ce cas, il faut les retrancher toutes dès leur origine, afin que le ſuc nourricier, qui ſera apparemment plus abondant la ſeconde année, y donne de plus groſſes branches; au lieu que ſi on les laiſſoit & qu'on les taillât à l'ordinaire, il ne pourroit ſortir de ces petits corps que des branches très-petites & incapables de donner une belle figure à un arbre, ſoit eſpalier ou buiſſon. Lorſqu'un jeune arbre eſt ainſi taillé, on le laiſſe pouſſer en repos. Il y a pourtant bien des gens, qui, quand toutes les branches de la premiere pouſſée ſe trouvent foibles, ne laiſſent pas de les conſerver, & ils les partagent en longues & courtes, comme ſi elles étoient fortes à l'ordinaire, parce qu'ils eſperent qu'elles groſſiront dans la ſuite, à meſure que l'arbre prendra de la nourriture.



2°. Quand l'arbre nouvellement planté n'a poussé qu'une branche, si elle est venue à l'extrêmité de la tige, il est bon de l'ôter, parce que la tige en poussera plusieurs l'année suivante.

Si la branche est venue plus bas que le haut de la tige, alors on coupe la tige à côté de l'endroit d'où sort la nouvelle branche, on la taille à trois ou quatre yeux, & on y met un échalas pour la tenir droite la premiere année : on doit avoir soin de recouvrir la coupe de la tige.

3°. Souvent le nouvel arbre a poussé deux branches, l'une bien placée, & l'autre mal, comme on voit en la figure 2 de la planche ci-dessus : en ce cas, il faut ôter les deux branches tout-à-fait, parce qu'en n'en ôtant qu'une, toute la séve iroit à l'autre, & abandonneroit l'autre côté de l'arbre; ce qui ne pourroit former un bel espalier, ni un beau buisson.

On peut pourtant, quand même les deux branches seroient du même côté, tailler la premiere à trois ou quatre yeux, & celle d'au-dessous à l'épaisseur d'un écu, pour en avoir deux branches à fruits; & si la branche de dessous est plus grosse que celle de dessus, on ôte la premiere, & on taille la seconde à trois ou quatre yeux, & on coupe la tige près du bas de la branche qu'on conserve.

4°. Si l'arbre a poussé deux belles branches à bois bien placées avec quelques branches à fruit, comme en la figure 3, on taille les premieres au troisiéme ou quatriéme œil, & on pince les autres.

Si l'arbre a jetté à son extrêmité une bonne branche bien placée, & deux au-dessous aussi bien placées & opposées l'une à l'autre, comme en la figure 4, on ravale la tige sur les deux branches de dessous tout près de la plus haute.

Quand l'arbre a poussé plusieurs branches, dont quelques-unes sont mal placées, on examine celles qui sont propres à donner une figure agréable à l'arbre, & on les taille à trois yeux qui soient tournés en-dehors, & non pas en dedans : il n'y a que les beurrés dont les branches s'écartent trop lorsque les yeux sont en-dehors; c'est pourquoi, en taillant, on les laisse en-dedans de l'arbre, afin qu'il prenne une belle rondeur. On taille les branches mal placées à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, & on retranche les branches chifonnes.

Il est bon de ne rien ôter à l'arbre, de toute l'année, & de n'y rien couper depuis une taille jusqu'à l'autre.

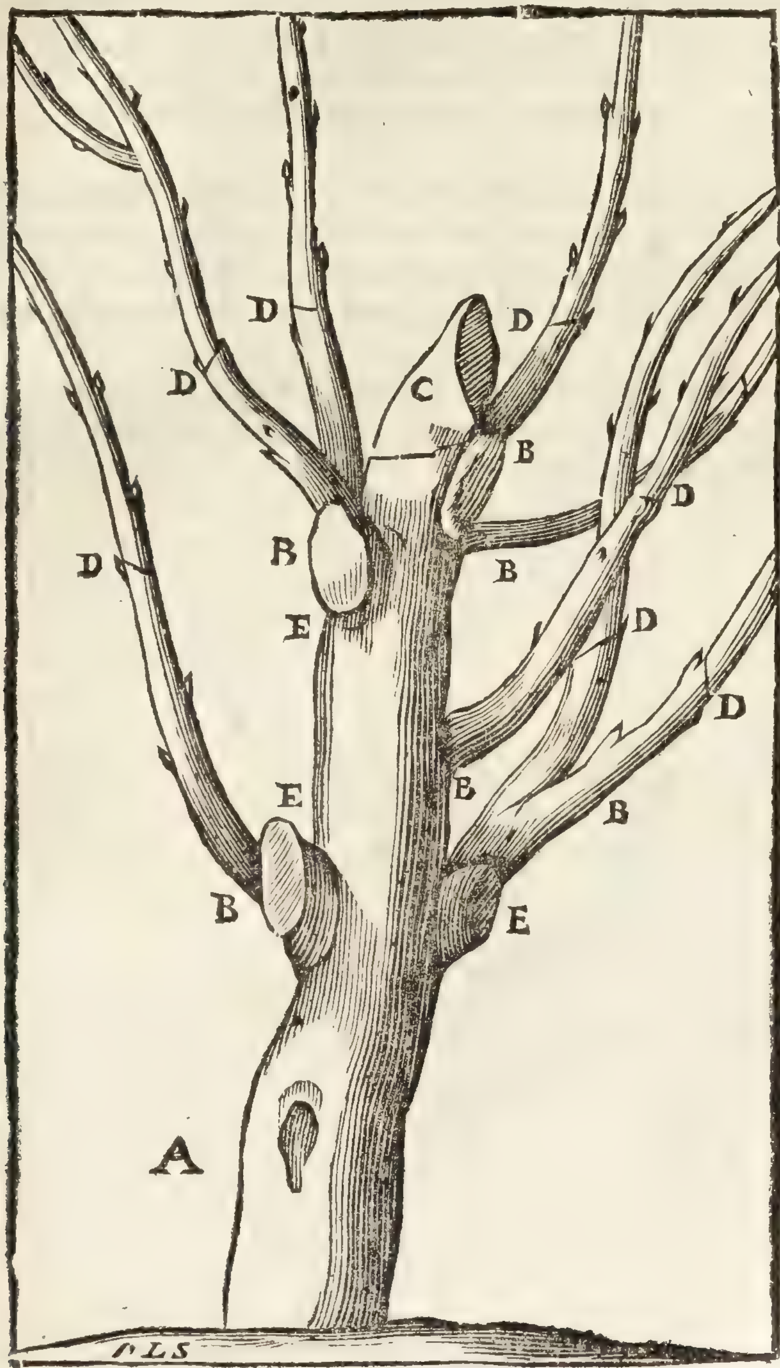
Un arbre recepé, qui a poussé de nouvelles branches, ne doit point être taillé la premiere année, parce qu'il ne pousseroit qu'en bois, & seroit cinq ou six ans sans porter de fruit : il ne faut point le tailler jusqu'à ce qu'il y paroisse des boutons à fruit; on doit seulement, la premiere année, pincer les bouts de chaque branche à bois, afin d'avoir des branches à fruit, & ôter toutes les branches inutiles qui occupent la séve mal-à-propos, afin qu'il porte du fruit au bout de trois ans.

Seconde Taille.

La seconde année l'arbre produit ordinairement de belles branches, pour la taille desquelles on suit la même méthode qui vient d'être expliquée, en s'appliquant toujours à les former d'une belle figure : c'est-à-dire à conserver les branches à fruit, retrancher les chifonnes, couper à l'épaisseur d'un écu ou en talus celles qui sont mal placées, pour en faire des branches à fruit, & sur-tout éviter la confusion.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Branches que l'arbre a produites.* C. *Ergot qui est mort, & qu'il faut couper jusqu'à la premiere branche.* D. *Où il faut couper les branches à la premiere taille.* E. *Branches coupées à l'épaisseur de deux écus en plantant l'Arbre.*



La seconde année, après que les arbres auront été plantés, l'on commencera à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Il ne faudra pas laisser celles-ci si longues; car les premieres années l'arbre pousse vigoureusement. Les branches que l'on destinera à fruit ne pourront pas encore s'y arrêter : on est souvent obligé d'en faire des branches à demi bois; mais il faut, pour cela, que les arbres poussent avec bien de la vigueur. Si on les laissoit si longues, l'arbre se dégarniroit trop par le bas : c'est à quoi on doit bien prendre garde dès le

commencement; car on ne peut plus le faire regarnir après ſans lui faire un tort conſidérable, & on ſeroit obligé de le recouper ſur le vieux bois.

Les premieres années, les branches ne viennent pas toujours comme on les ſouhaite; la ſéve ne trouvant point de canaux diſpoſés à la recevoir, elle s'ouvre ſouvent des paſſages où l'on ne s'attendoit pas; & quelquefois elle ſe jette ſi impétueuſement dans d'autres, que l'on eſt obligé de lui rompre ſon cours, afin qu'elle ſe partage également. Pour la contraindre à prendre un bon chemin, on coupe les branches vigoureuſes plus courtes que les autres: ſi celles que l'on a taillées la premiere fois ne viennent pas comme il faut, pour pouvoir bien figurer l'arbre, on ravale les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il ne leur en falloit (E), & on tâche que les branches n'aient qu'un ou deux degrés de hauteur.

Les arbres, qui ſont plantés en bonne terre, jettent quelquefois, avec beaucoup de force, cette ſeconde année: on rafraîchit les branches qui ſont bien placées, & on retranche les autres entiérement: on laiſſe les branches à bois plus ou moins longues, ſuivant leur force; & on pince les branches à fruit, comme je l'ai déja dit.

Si parmi les branches mal placées, il y en avoit quelques-unes qui puſſent remplir agréablement & utilement un vuide, il faudroit les tailler à l'épaiſſeur d'un écu, & laiſſer l'œil du côté du vuide.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'Arbre.* B. *Branches d'un an.* C. *L'endroit où il faut les tailler.* D. *Le haut de la tige.* E. *Où il faudroit ravaler les branches, ſi elles n'étoient pas bien diſpoſées.* F. *Groſſe branche de l'extrêmité, que l'on eſt obligé quelquefois de ravaler.*

Troiſiéme taille, ou taille de la troiſiéme année.



Ayant conduit l'arbre les deux premieres années à prendre une bonne figure, on commencera à la troiſiéme à le diſpoſer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déja à rapporter, ſi les branches que l'on y avoit deſtinées ont fait ce que l'on ſouhaitoit d'elles : ce ne ſeroit pourtant pas un grand mal quand les arbres ne rapporteroient pas de fruit ſi-tôt. Chacun ſait que celui qui en rapporte trop, pouſſe peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un & pour l'autre : l'expérience fait voir que l'arbre qui rap-

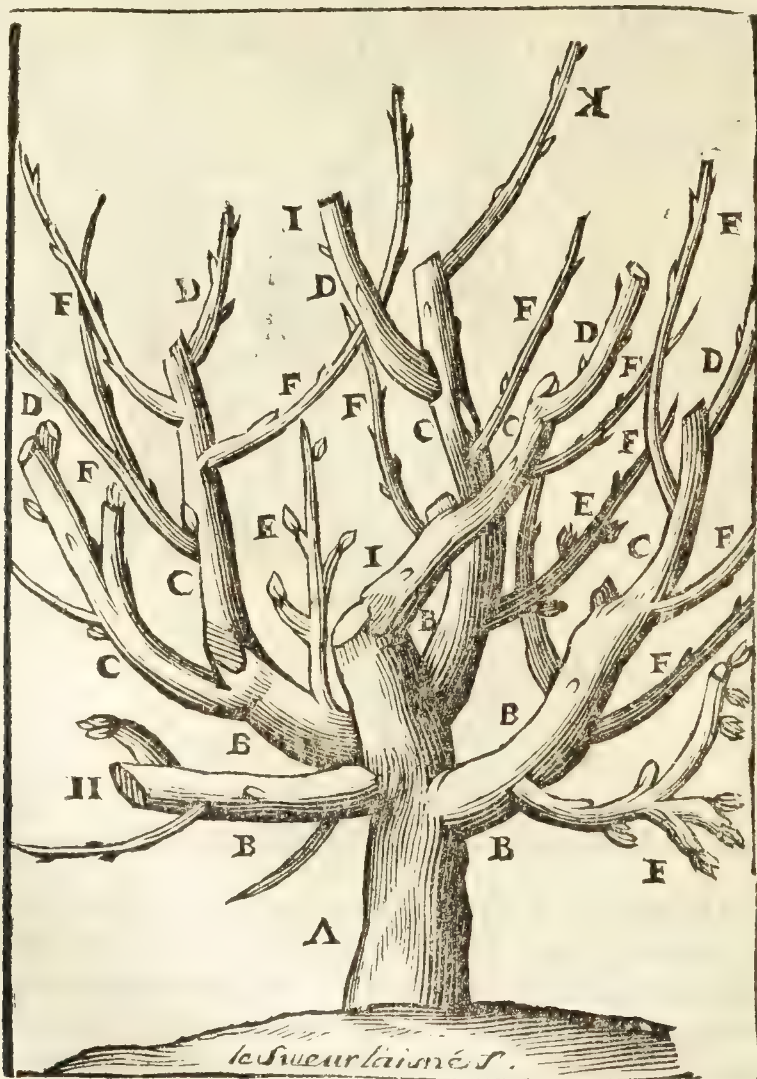
porte beaucoup de fruit eſt bientôt ruiné ; au contraire, celui qui pouſſe beaucoup de bois, dure davantage, & on peut le contraindre à ſe mettre à fruit par le moyen de la taille.

C'eſt à cette troiſiéme taille que ſouvent un Jardinier ſe trouve embarraſſé à démêler la multitude des branches qu'un jeune arbre a pouſſées lorſqu'il eſt dans un bon fonds : & c'eſt où l'habileté & le jugement doivent paroître.

Il faut conſidérer d'abord quelles ſont les branches les mieux nourries & les mieux placées, pour les conſerver & les tailler, comme on a dit, & en laiſſer ce qu'on juge que l'arbre en doit porter. A l'égard des branches à fruit, on les pincera ; s'il y en a trop, on ôtera les plus foibles, & on retranchera tout-à-fait non-ſeulement toutes les chifonnes, mais auſſi celles à fruit qui ſe trouveront parmi les chifonnes.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Branches à bois de la premiere coupe.* C. *Branches à bois de la ſeconde coupe.* D. *Branches à bois de la troiſiéme coupe.* E. *Branches à fruit de la premiere coupe.* F. *Branches à fruit de la ſeconde & troiſiéme coupe.* G. *Branches coupées en moignon.* H. *Branches coupées à demi-bois.* I. *Branche qui devroit être à fruit, & dont on eſt obligé de faire une branche à bois.* K. *Branche à bois que l'on doit changer à fruit.*



Les arbres, nouvellement plantés, pouſſent quelquefois avec plus de vigueur

qu'ils ne font pas la ſuite du tems, & la ſéve y paroît plus abondante ; ce qui fait que ſouvent il vient des branches fortes à l'extrêmité de toutes celles que l'on a déja détaillées, tant à celles que l'on a deſtinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois.

Il faut laiſſer aux premieres une ou deux ſorties (H), ce qu'on appelle demi-bois, afin que la ſéve, ayant bien des lieux à ſe répandre, il y vienne pluſieurs branches. Celles qui n'auront pouſſé que foiblement, doivent être taillées proche de la coupe de l'année précédente (G), ſans leur laiſſer d'yeux entre la vieille & la nouvelle coupe, ce qu'on appelle *tailler en moignon :* la ſéve ne trouvant pas de ſortie, elle ſera obligée d'en demeurer là, & elle fortifiera les yeux qui ſont ſur ces branches, & qui ne manqueront pas, en peu de tems, de donner du fruit ; car il ne vient que ſur les branches foibles (E).

Les branches fortes que nous appellons à bois (B), en pouſſent deux, trois, quelquefois juſqu'à quatre (C), rarement davantage. La plus groſſe de toutes, qui eſt celle de l'extrêmité, nous la recomptons à bois (D). Si quelqu'une de celles de deſſous étoit plus groſſe que celle d'en-haut, on la coupera à l'épaiſſeur d'un écu, faiſant en ſorte que le derriere de la coupe ſoit tourné du côté du plus vuide de l'arbre. Les Jardiniers appellent cela *couper en ergot*, comme nous l'avons déja dit ; les autres branches foibles (F) ſeront pour fruit : ainſi nous aurons deux ou trois branches à fruit contre une à bois.

Si la branche de l'extrêmité, que l'on avoit deſtinée pour bois, vient trop foible (K), on la laiſſera longue, & on la comptera pour fruit ; & la plus prochaine groſſe (I) ſera comptée pour bois, en changeant l'ordre, comme nous l'avons dit plus haut.

Voilà ce qu'il y a de plus eſſentiel à obſerver ſur les trois premieres tailles. Quand on aura bien commencé à élever l'arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir : ſachant ces trois tailles, on pourra enſuite tailler toutes ſortes d'arbres, en ſuivant toujours les mêmes maximes.

Lorſque les arbres, plantés en eſpalier, ont pouſſé juſqu'au haut de la muraille, & que les buiſſons excédent la hauteur qu'ils doivent avoir, ou lorſqu'ils ſe couronnent & ſont uſés, il eſt néceſſaire de les ravaler & de leur couper quelques principales branches dans le gros de la tige & proche d'un nouveau jet, afin de les renouveller & de leur faire pouſſer du jeune bois. Il faut principalement en uſer ainſi à l'égard des pêchers & des pavies, pour les rajeunir peu à peu ; car ils meurent & ne repouſſent que très-rarement, & quand on les étête entiérement, à l'exception toutefois des pêchers communs & de noyau, comme ceux de vigne, qui ſe renouvellent en les coupant.

Pour les poiriers & les abricotiers, lorſqu'ils ont paſſé leur vigueur, & qu'ils ne rapportent plus que du fruit petit & vilain, on peut, ſur la fin de Février, leur couper la tête à un pied au-deſſus des premiers fourchets, & faire la coupe du côté de la muraille ou à l'ombre du ſoleil, parce qu'ils repouſſent de nouvelles branches, leſquelles, en deux ou trois ans, ſont un arbre nouveau, & produiſent de beau fruit.

Si les arbres en plein vent ont l'écorce vilaine & couverte de mouſſe, il faut en hiver, après la pluie, ou pendant les brouillards & un tems humide, les frotter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude, & gratter la mouſſe avec des couteaux de bois, pour la faire tomber. On doit auſſi avec la ſerpe ôter les vieilles écorces juſqu'au vif, d'autant que les arbres, après avoir été ainſi nettoyés & déchargés, pouſſent avec une nouvelle vigueur, & rapportent leurs fruits plus beaux & mieux nourris.

Pour renouveller les arbres, il eſt bon auſſi quelquefois de les fumer & de leur

donner de l'amendement au pied ; mais, comme je l'ai dit, on doit attendre qu'ils en aient beſoin, car le fumier rend le fruit plus rude & plus groſſier. Quand il eſt néceſſaire de fumer un arbre, il faut au mois de Novembre le déchauſſer de demi-pied de profondeur, & découvrir les racines quatre ou cinq pieds autour de la tige, ſelon ſa groſſeur, en ſorte que les plus petites ſoient découvertes, pour enſuite répandre par-deſſus un doigt de terre, du fumier bien gras & à demi-pourri d'un demi-pied de haut, & à un pied ſeulement proche de la tige ; car il ne peut pas profiter aux groſſes racines, à cauſe que l'arbre ne tire ſa nourriture que des petites : enſuite rejetter le reſte de la terre ſur le fumnier, & remettre le gazon deſſous, afin qu'il ſe conſomme pendant l'hiver. Lorſqu'on ne veut point fumer les arbres, il n'eſt pas néceſſaire de les déchauſſer ainſi tous les ans, ſi ce n'eſt dans les terres ſeches & brûlantes, où il eſt bon de les découvrir dans les mois de Novembre ou de Décembre, & leur laiſſer ainſi paſſer l'hiver, afin que les pluies & les neiges humectent davantage le fond de la terre ; mais en ce cas, on doit prendre garde que le pied de l'arbre & les racines demeurent couvertes d'un peu de terre, pour ſe défendre de la gelée. Dans les autres terres, ſi l'on ne veut point fumer les arbres, il ſuffit au mois d'Octobre & de Novembre de les labourer quatre ou cinq pieds autour de la tige.

Lorſqu'il eſt néceſſaire de fumer les pommiers, les pêchers & les abricotiers, entés ſur le prunier, ou les poiriers greffés ſur le coignaſſier, c'eſt aſſez de répandre le fumier ſur la terre, de ſix pieds de large, autour de la tige, & de le couvrir de terre avec la béche : car les racines de ces ſortes d'arbres courant à fleur de terre, reſſentent aiſément l'amendement.

Maniere de former les Arbres en buiſſon.

Coupez-leur la tête, au plûtard au mois de Février, après qu'ils ſont plantés. L'année ſuivante taillez-les ſuivant leur force, & laiſſez autour de la tête quatre ou cinq branches que vous taillerez à cinq ou ſix pouces de long. Commencez en les taillant à leur faire faire leur buiſſon, & laiſſez toujours les yeux des branches en-dehors, afin qu'ils s'arrondiſſent en pouſſant. L'année d'après, afin que vos arbres faſſent un bon pied, & qu'ils ne s'échappent pas, taillez les nouvelles branches à cinq ou ſix pouces, toujours en arrondiſſant : continuez ainſi d'année en année.

Quand vos arbres commencent à prendre de la force, en les taillant caſſez beaucoup de brindilles à ſix ou huit pouces de long, pour les faire charger à fruit : je dis de caſſer les brindilles, & non pas de les couper ; car en les coupant, la ſéve repouſſe, & les yeux ne ſe tournent pas à fruit, comme quand on les caſſe.

A meſure que vos arbres croiſſent, & que vous les arrondiſſez en les taillant, vuidez le dedans & le deſſous par-dehors ; ils en ſont plus propres & font mieux le buiſſon. Ne leur laiſſez pas trop de charge, de peur qu'ils n'avortent, & taillez-les également de tous côtés.

Si quelqu'un de vos arbres pouſſe plus d'un côté que de l'autre, ce qui s'appelle un arbre *épaulé*, il vous faut du côté fort tailler les maîtreſſes-branches de cinq à ſix pouces de long comme à l'ordinaire ; laiſſer ſur chaque une branche à fruit plus longue d'un pouce, que celle à bois, & caſſer ces branches longues, afin que les boutons ſe tournent à fruit : caſſez auſſi à ſix ou ſept pouces de long toutes les brindilles de ce côté fort, afin qu'étant chargé à bois & à fruit, il pouſſe moins. A l'égard du côté foible, taillez-le de la même hauteur que le côté fort, pour rendre l'arbre égal & bien rond : & pour lui donner la force néceſſaire pour rattraper le côté fort, retranchez toutes les brindilles, ne laiſſez que les fortes branches, & continuez de la ſorte juſqu'à ce que les deux côtés ſoient égaux.

Il ne faut point laiſſer les branches de buiſſon ſi bas contre terre, parce que le fruit n'y a pas de goût & ſe pourrit facilement.

On doit auſſi prendre garde au climat & au terroir : quand il eſt froid ou humide il faut ouvrir les buiſſons davantage, afin que le ſoleil frappe & mûriſſe le fruit. Dans les terroirs chauds, légers & ſablonneux, où le fruit eſt bien meilleur, quoique plus petit, il vaut mieux ouvrir ou tailler les buiſſons peu ou point, d'autant que les plaies de la taille ont peine à ſe recouvrir.

Quand un de vos arbres pouſſe beaucoup en bois ſans ſe mettre à fruit, vous devez le tailler plus long qu'à l'ordinaire, le charger tant que vous pourrez en brindilles que vous caſſerez, pour qu'elles tournent à fruit, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'arbre ſe ſoit déclaré à fruit : après quoi vous le taillerez à l'ordinaire.

Les pommiers & les pruniers en buiſſon ſe taillent comme je viens de le dire. On réduit de la même maniere tous les arbres greffés ſur franc.

Maniere de faire les Arbres en contre-eſpalier.

Au mois de Juillet de l'année d'après que vous les aurez plantés, fichez un échalas en terre à chaque côté de l'arbre ; attachez d'un échalas à l'autre une ou deux perches groſſes comme le doigt, & paliſſez-y les branches que votre arbre aura pouſſées, pour leur faire prendre leur pli. Au mois de Février ſuivant taillez-les à cinq ou ſix pouces de long.

A meſure que vos arbres augmentent en hauteur & en largeur, ajoutez de quoi les bien paliſſer ; taillez ſur les côtés & dans le haut les branches à fruit plus longues d'un pouce, que les branches à bois, & arrangez-les toutes comme les doigts de la main ſans ſe croiſer, afin que votre arbre faſſe bien l'éventail.

Des branches qui pouſſent derriere & devant, il faut chaque année retrancher ou paliſſer ce qui doit l'être, & caſſer, à deux ou trois pouces de long, celles qui piquent ſur le gros de l'arbre, afin que les yeux ſe tournent à fruit. Quand une fois les arbres ont commencé à en porter, ils continuent tant qu'ils ſont vivans. Si les branches que vous aurez caſſées repouſſent quelque petit bois d'automne, vous devez l'ôter en Septembre, car il tire la ſéve, & empêche les yeux que vous aurez laiſſés de ſe tourner à fruit.

Lorſque vos arbres commenceront à ſe joindre, mettez par derriere entre chaque arbre un pieu gros comme le bas de la jambe, & long de huit pieds, & ayez ſoin que ces pieux ſoient bien alignés, afin que les arbres que vous y paliſſerez ne penchent pas plus d'un côté que de l'autre : ces pieux, étant fichés deux pieds en terre, attachez-y avec de l'oſier deux rangs de perches d'un pouce de groſſeur, l'un à trois pieds de terre, & l'autre dans le haut ; & outre cela, mettez des petites gaules de bout dans les endroits où vous verrez qu'il en faudra pour bien paliſſer.

Quand vos arbres auront ſix pieds & demi de haut ; arrêtez-les à cette hauteur, en les coupant bien de niveau par-deſſus ; & tous les ans en paliſſant faites-en autant. On donne ſouvent moins de hauteur aux contre-eſpaliers, mais il ne leur en faut pas donner davantage : avec cette hauteur, ils font un bon pied, & ſont toujours pleins de petits bois & de fruit, depuis la greffe juſqu'en haut ; au lieu qu'en les laiſſant monter davantage, ils ne ſont plus ſi gracieux à la vûe, & en prenant trop le vent, leur balancement fait tort au fruit & aux racines.

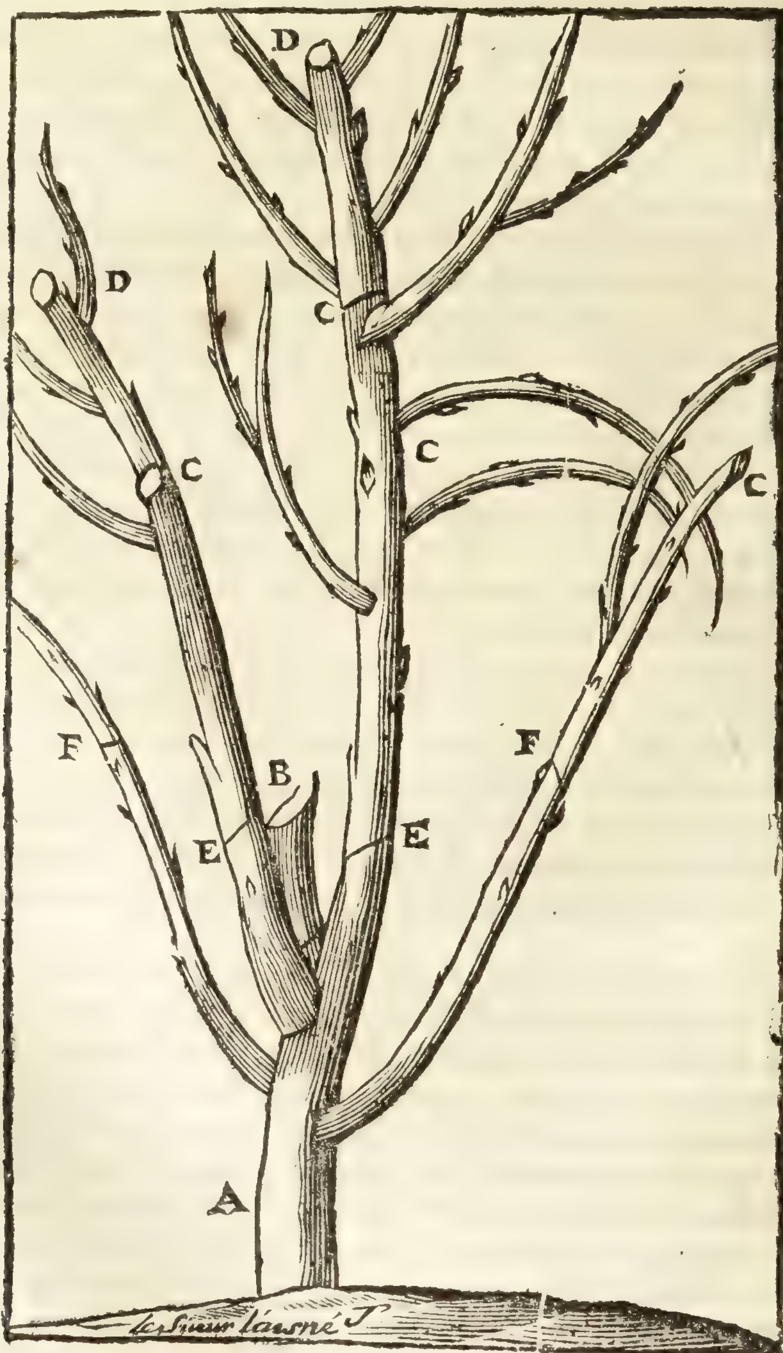
Il eſt inutile de leur faire un treillage pour les paliſſer : le treillage leur fait un dos appuyé, & les tient comme s'ils étoient paliſſés le long d'un mur ; au lieu qu'en leur laiſſant deux envers, ils portent également des deux côtés, ce qui en fait la beauté.

Arbres mal élevés.

Je ne puis me défendre de dire quelque chofe des arbres qu'on a mal élevés. Plufieurs de mes amis m'ayant engagé de leur donner quelques moyens pour remettre les leurs, ou du moins pour empêcher qu'ils n'achevent de fe ruiner, je ne puis les fatisfaire, fans leur faire remarquer à l'œil les fautes qu'ils ont commifes dès qu'ils ont planté leurs arbres. Dans cette vûe j'ai fait graver trois figures : la premiere, eft un arbre planté il y a trois ans : la feconde, eft celui que j'ai recoupé il y a un an ; & la derniere eft d'un autre qu'on ne voulut pas que je taillaffe, & qu'on coupa à fa fantaifie.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Où on a coupé l'arbre en le plantant.* C. *Où on a coupé les branches la feconde année.* D. *Où on les a coupées la troifiéme année.* E. *Où on auroit dû couper les branches à bois.* F. *Où on auroit dû couper celles à fruit.*



I. *Obſervation ſur les arbres mal plantés.* Il faut remarquer, 1°. qu'en plantant cet arbre, on a laiſſé la tige (A) trop longue, & que cette longueur eſt inutile, puiſque de deux pieds qu'on lui a laiſſés, il n'y a crû que quatre branches, & que ces quatre branches ſont ſorties à l'extrêmité : ſi on avoit coupé cette tige à neuf pouces, ces mêmes branches ſeroient venues auſſi-bien, & même plus belles, puiſque de cette longueur de neuf pouces, il y a des arbres qui pouſſent quelquefois juſqu'à dix ou douze branches.

2°. D'autres perſonnes plantent leurs arbres comme ils les arrachent, ou comme ils les reçoivent de différens endroits, ſans leur ôter les chevelus ou fibres, ni preſque leur rafraîchir les racines, & leur laiſſent toutes les branches. Ces gens là n'ont pas remarqué que ce chevelu pourrit en terre, qu'il n'y a que les racines formées qui en pouſſent d'autres, & que toutes ces branches qu'on laiſſe font ſouvent mourir l'arbre; les racines n'ayant pas encore pris de nourriture, elles n'en peuvent pas donner à ces branches; de plus; elles alterent le pied de l'arbre, la ſéve étant obligée de ſe communiquer par-tout, & le ſoleil la ſéche avant qu'elle ſe ſoit répandue.

3°. On ſe ſert de toute ſorte de plant, ſans examiner s'il eſt bien greffé ou non, s'il eſt vigoureux ou foible. Pourvu que ce ſoit un arbre, on le plante ſans regarder qu'on fait occuper une bonne place à un méchant arbre, & que ſouvent, quand il doit donner du fruit, on eſt obligé, à cauſe de ſa ſtérilité, de le regreffer ou de l'arracher, pour en planter un autre; & par-là on eſt preſque toujours obligé à perdre, pour avoir voulu trop ménager.

II. *Obſervations ſur les arbres mal taillés.* Les fautes que l'on commet, en taillant les arbres, ne ſont pas moins grandes que celles que l'on fait en les plantant. Il ſeroit à ſouhaiter que ceux qui ſe mêlent de tailler, vouluſſent donner quelques heures de leur loiſir à obſerver ce que la nature fait; ils verroient qu'elle tient un ſi bel ordre dans toutes ſes opérations, qu'il eſt impoſſible de les voir ſans les admirer. C'eſt à quoi un véritable Jardinier devroit s'attacher, & c'eſt ce que la plupart ne font pas.

Je dis donc que les branches, ayant été laiſſées à l'arbre, de quatre pieds de long, quand on les a taillées la premiere fois (C), il n'y en eſt revenu que deux autres à leur extrêmité; & que ſi on avoit coupé les deux plus groſſes plus courtes (E), ces mêmes branches ſeroient ſorties plus bas, & auroient pû garnir le pied de la muraille contre laquelle l'arbre eſt planté. Les deux foibles ayant été coupées auſſi trop longues, elles ſe ſont trop affoiblies; ſi on ne les avoit coupées en l'endroit marqué (E), la ſéve, n'ayant pas de force, auroit laiſſé la liberté aux boutons, qui ſont deſſus, de ſe former à fruit. Si ces branches foibles en avoient pouſſé d'autres à leur extrêmité, on les auroit pû couper après à demi-bois, & le bois qu'on y auroit attendu, n'auroit pas empêché le fruit de venir au-deſſous.

Quand on a taillé l'arbre la ſeconde & la troiſiéme année, on n'a pas laiſſé les branches moins longues que la premiere année; ainſi on voit un arbre de trois ou quatre ans ſurpaſſer les murs contre leſquels il eſt expoſé, quoiqu'ils ſoient de huit pieds de haut; ce qu'il ne devroit faire que la ſeptiéme ou huitiéme année. Lorſque cet arbre a ainſi monté au-deſſus des murs, on coupe après tous les ans, les branches qui le ſurpaſſent dans le même endroit, de ſorte que l'on fait d'un arbre fruitier une tête d'oſier.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Grosses branches ravalées il y a un an.* C. *Nouvelles branches que l'arbre a produites.* D. *Où il faut couper les nouvelles branches.* E. *Où on auroit pû ravaler l'arbre, s'il n'avoit pas été si vieux.*



III. *De ce qu'on peut faire aux arbres mal taillés.* Il est difficile de rétablir entiérement un arbre quand il est trop vieux ; tout ce qu'on lui peut faire, est de lui ravaler les grosses branches (B) aussi bas que l'on peut, pourvu que l'on voye quelqu'apparence qu'il en puisse repousser d'autres. Celui dont on donne ici la figure, surpassoit de beaucoup le mur ; je lui coupai les branches aussi courtes que je pus ; l'on voit par les jeunes branches qu'il a repoussées (C), qu'il n'est pas hors d'état d'être remis ; en recoupant ces nouvelles branches courtes (D), il se regarnira facilement. Il faudra observer de laisser, comme nous avons

déja dit plusieurs fois, les branches menues longues, & les grosses courtes; mais tout cela ne pourra pas faire regarnir le bas des murs. S'il n'avoit pas été si vieux, je l'aurois ravalé jusqu'aux endroits marqués (E): mais je ne voyois pas d'apparence qu'il pût repousser si bas. On auroit dû palisser les nouvelles branches dans l'été, ce qu'on n'a pas fait.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Où on doit avoir coupé les branches.* C. *Où on les a coupées.* D. *Branches qui se croisent.*



L'arbre de cette planche auroit pû être plus facilement remis que le précédent, parce qu'il a des branches qu'on auroit pû couper plus bas, sur lesquelles il en auroit répoussé d'autres. Il est vrai qu'il n'y a encore rien à désespérer, si l'on coupe les grosses branches (C) courtes; car il est garni de bois par-tout. Il n'y a que pour le palisser proprement qu'il est difficile d'en venir à bout, car

presque toutes les grosses branches (D) se croisent les unes sur les autres, ce qui est un défaut très-considérable, & qui ne peut se souffrir; non plus que de lier, ou plutôt fagotter plusieurs petites branches ensemble. C'est là où l'on connoît l'ignorance du Jardinier. Elle n'est pas moindre, quand, au lieu de palisser ces arbres en été, il en coupe la plupart des branches, ce qui ne peut se pardonner absolument. Car si ce sont des grosses branches qui doivent être pour bois, en les coupant dans l'été, on oblige la séve à prendre un autre cours, ce qu'elle ne peut faire sans que les yeux, qui sont au-dessous de la coupe, ne se crevent, & que d'une forte branche il en revienne trois ou quatre foibles & tendres, qui n'ont pas souvent la force de résister à la rigueur de l'hiver: que si ce sont de petites branches, ce sont celles à fruit; en les ôtant tout-à-fait, on ôte le fruit; si on les coupe par le milieu, les yeux, qui sont sur ce qui reste de la branche, créveront; & la séve s'ouvrant des passages, les boutons, qui étoient disposés pour fruit, seront avortés.

Ceux qui se servent de cerceaux, pour faire ou tenir leurs arbres ronds, font voir qu'ils ignorent les moyens de les figurer par la taille. C'est faire, d'un arbre, une figure de ruche à miel: & on ne profite pas assez du lieu où l'arbre est planté, puisqu'on ne peut avoir qu'un rang de branches liées autour de ce cercle; au lieu que par la taille, on peut en avoir six, huit & plus, sans qu'il y ait de la confusion, & que cela puisse empêcher le fruit de mûrir, l'arbre étant ouvert dans le milieu, comme il doit l'être. Je pardonne cependant cette maniere de conduire un buisson, quand il commence seulement à se former, & qu'il a deux ou trois ans: cela passé, il faut que l'industrie seule du Jardinier conduise cet arbre.

D'autres font de leurs arbres des ruchoirs *, ne laissant dessus que cinq ou six grosses branches toutes nues, & ôtent tous les ans les nouvelles qui y croissent; parce que, disent-ils, ces menues branches ôtent la force de l'arbre, & empêchent le fruit de venir bien gros. Il y en a qui appellent cette taille, *faire faire le chandelier* à l'arbre; c'est la plus mauvaise maniere qu'on puisse suivre en fait de taille.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois décrire toutes les figures que l'on donne aux arbres, ou plutôt toutes les manieres dont on se sert pour les défigurer. Je finis en disant que l'on ruine plutôt les pêchers & les abricotiers que tous les autres arbres. La raison est, qu'on les taille ordinairement après l'hiver, & que dans ce tems-là les boutons à fleurs commencent à paroître, venant toujours sur le jeune bois, & jamais sur le vieux; ce qui n'arrive que rarement aux autres arbres. Outre que les fleurs viennent aussi-bien sur les grosses branches que sur les menues; au contraire des autres arbres, où les fleurs ne viennent que sur les dernieres; quoiqu'il vienne des fleurs sur ces grosses branches, il n'y vient pas de fruit pour cela, elles tombent toutes, & je ne sache pas avoir de ma vie vû une pêche sur une grosse branche. Ceux qui n'ont pas toute l'expérience nécessaire, font un grand scrupule d'ôter de leurs arbres, une branche où il y a tant de fleurs; ainsi ils voient périr leurs arbres en peu d'années, sans pouvoir les remettre; car les pêchers & les abricotiers ne repoussent jamais sur le vieux bois, comme nous l'avons déja remarqué plus haut. Si j'avois des pêchers de cette nature, je n'hésiterois pas d'un moment à les arracher, non plus que ceux qui sont entachés de la gomme, pour en replanter un autre dans la même place, afin de l'occuper; car les lieux, où l'on doit les planter, sont précieux, ne devant être que le long des murailles. Il y en a qui font des murs de planches pour exposer leurs espaliers contre; mais cet usage n'est pas trop bon, parce que

* Ruchoirs, sont de certains crochets de bois qui sont sur une branche, dont les Villageoises se servent en France à pendre leurs pots à lait, pour les faire sécher.

les branches s'échauffent trop & trop vîte, & se refroidissent de même : ainsi le fruit s'y brûle, ou se morfond & languit ; au lieu que la chaleur des murailles dure davantage, & est presque toujours tempérée ; outre que les vents, qui passent entre deux planches, quelque bien jointes qu'elles soient, font brouir les fleurs & gâtent les fruits.

Particularités sur la taille & l'entretien des Fruits à noyau.

Outre les regles enseignées ci-dessus, qui sont communes à la taille de toutes sortes d'arbres, & outre ce que nous venons de dire à la fin du précédent article pour les fruits à noyau, il y a quelques remarques particulieres à y ajouter, tant sur les tailles des premieres années de ces arbres, que sur celles qui s'y font annuellement, quand ils sont élevés & fructifians, & sur ce qui regarde leur entretien.

Tailles des Pêchers & des Abricotiers.

Quand ils ont une fois atteint trois ans, qui est le tems ordinaire de leur perfection, on les taille tous les ans une, deux & même trois fois.

Aux pêchers, ce ne sont jamais que les branches de l'année qui donnent le fruit : elles sont toujours bien nourries, & chargées de boutons à fruit. Les branches à bois n'ont point de boutons.

La premiere taille des pêchers se fait à la fin de l'hiver, ordinairement vers la mi-Mars que les boutons sont gros : on peut retarder la taille jusqu'à ce qu'on les voye prêts à fleurir, parce qu'alors on connoît mieux les boutons à fleurs, & on est par conséquent plus en état de bien tailler, soit pour le bois ou pour le fruit.

On taille les jeunes pêchers à quatre ou cinq yeux, afin qu'ils donnent bien des branches à bois, & à fruit l'année suivante ; car les branches à fruit du pêcher ne portent pas plusieurs fois, comme celles des poiriers : elles périssent ordinairement après avoir donné du fruit ; & même souvent elles périssent par la gelée, par les vents roux, & par les brouillards, avant que d'apporter du fruit : en ce cas, il faut les ôter toutes aussi-tôt qu'elles paroissent mortes. A la premiere taille des pêchers, on doit donner aux branches à fruit une longueur raisonnable, sauf à les raccourcir à la seconde taille, quand elles ne paroissent pas assez grosses pour nourrir leur fruit. Il est bon aussi de leur laisser toutes les branches à fruit ; mais il n'y faut laisser de fruit, quand il est noué, qu'autant que les branches en peuvent porter.

Les branches à bois ne doivent être taillées qu'au quatriéme ou cinquiéme œil, selon la force de l'arbre : de ces branches naissent des branches à fruit, & d'autres qui fleurissent, mais qu'il faut tailler, comme les précédentes, pour en avoir de bonnes branches à fruit.

Quelques-uns, à l'égard de ces premieres branches, les laissent fort longues, se faisant un scrupule de les couper à cause des fleurs dont elles sont souvent chargées ; & ils n'en taillent que quelques-unes, comme branches à bois : mais celles qu'ils ont laissées longues trompent souvent leur attente, & ils les retaillent à l'ordinaire, aussi-tôt que la fleur a coulé.

Pour tailler un pêcher, & tout arbre en espalier, on doit d'abord le dépalisser, l'ouvrage s'en fait plus aisément, puis on retranche tout le bois mort & les branches chifonnes, n'y laissant que les meres branches, les branches à bois, & les branches à fruit. Lorsqu'un pêcher est dégarni de branches à bois d'un côté, & qu'il n'y a que des branches à fruit, il faut tailler court les plus grosses bran-

ches à fruit, afin qu'en donnant du fruit, elles laiſſent un demi-bois; c'eſt le moyen d'éviter le vuide, qui eſt le grand défaut des eſpaliers.

Pour bien élever des pêchers, & les faire durer plus de cinquante ans, il eſt néceſſaire de bien les paliſſer dès leur premiere pouſſe, afin qu'on puiſſe bien tailler leurs branches à proportion de leur force, les plus groſſes à ſix ou ſept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq : ce qu'il faut obſerver pendant quelques années.

Quand les pêchers prennent force, & commencent à pouſſer des *gourmands*, c'eſt-à-dire de groſſes branches de l'année, ſi elles peuvent ſervir à garnir l'endroit où elles pouſſent, on les coupe de ſept à huit pouces de long; ſinon il faut les couper à deux ou trois lignes du gros de l'arbre, pour qu'elles repouſſent de petites branches à fruit l'année d'après. Si on les coupoit juſte au gros de l'arbre, il s'y formeroit de la gomme qui endommageroit le pêcher. Quand ces gourmands viennent au bout de l'arbre, on doit les couper entiérement; ſinon ils en pouſſeroient d'autres qui feroient dépouiller tout le petit bois des pêchers, ils deviendroient comme des échalas, & dureroient beaucoup moins.

Pour empêcher les gourmands, on ne taille les branches à bois que ſur de moyennes branches; on ôte toutes les groſſes, & on conſerve les jeunes branches où l'on voit des boutons doubles à fruits : ſi elles ſont fortes, on les taille de huit à dix pouces de long, ce qui ſe nomme l'*embourde;* mais ſi elles ſont foibles, on les coupe à deux ou trois boutons à fruit : à l'égard des petites, on les ôte tout-à-fait, parce qu'elles ne donnent rien de bon, & qu'elles font tort au reſte.

A la fin de Mai, il faut pincer les bouts de toutes les groſſes branches, pour les faire brancher, & pouſſer bien du bois à fruit, & pour empêcher les gourmands.

On ne commence à paliſſer les pêchers d'été, que le quinze Juin, à cauſe que les branches, étant trop tendres, ſe gangréneroient entre le lien & le treillage; & on continue à les paliſſer trois fois, juſqu'au mois de Septembre.

Les abricotiers ſe taillent, à-peu-près, comme les pêchers, à la réſerve que l'on coupe les plus groſſes des jeunes branches de l'année, à trois lignes près du gros de l'arbre, afin qu'il repouſſe du jeune bois ſur la coupe. On taille toutes celles qui ſe trouvent au-deſſous de ſix ou huit pouces de long, tout au plus, pour faire des branches à bois : on taille toutes les meilleures branches à fruit de huit à dix pouces de long, & les petites à trois ou quatre boutons à fruit.

On doit éplucher avec ſoin tout le petit bois mort; ſans quoi les arbres ſe ſéchent, & tout le petit bois de dedans ſe dépouille, ce qui fait grand tort aux arbres. On laiſſe par-tout, dans l'arbre, de bonnes jeunes branches coupées à ſix pouces de long, pour les faire pouſſer & rajeunir l'arbre.

Il faut tailler les abricotiers dans le mois de Février, afin de pouvoir les paliſſer, en même tems, ſans crainte de ſecouer les boutons à fruits.

On met les paillaſſons aux pêchers, & aux abricotiers, auſſi-tôt qu'ils ſont taillés.

Tous les pêchers & abricotiers, qui ne produiſent plus de groſſes branches nouvelles, ſont ſur le retour. On peut étêter les abricotiers pour les renouveller. A l'égard des pêchers, il faut les arracher & en mettre d'autres à la place, quand ils ſont dans des terres légeres, à moins que par le pied ils n'aient pouſſé vigoureuſement des branches, ou quelques gourmands qui puiſſent rajeunir l'arbre : en ce cas, il faudra les tailler à un bon pied de long. Mais dans les terres franches, les pêchers, qui ne pouſſent plus de branches à bois, ne doivent pas pour cela être arrachés; il ſuffit de les rabattre à huit ou dix pouces de la tige, au

mois de Novembre ou de Décembre : ils donneront encore de bons jets qui les rajeuniront, à moins qu'ils n'aient quelque maladie intérieure dans les racines ou dans le tronc. On rajeunit de même les abricotiers & les pruniers, dans toutes ſortes de terres.

Outre cette premiere taille, qui ſe fait à la fin de l'hiver ſur les pêchers & les abricotiers, on en fait une ſeconde, & quelquefois une troiſiéme, depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, lorſque les fruits ſont noués ou coulés. Par-là on conſerve aux fruits naiſſans une plus abondante nourriture, & on délivre l'arbre de nouvelles branches inutiles, foibles ou incommodes, qui l'épuiſent ou le défigurent : c'eſt alors qu'on décharge les branches, de ce qui peut y avoir de trop de fruit.

Lors de la premiere taille, on a quelquefois taillé des branches à fruit qui demandent qu'on les retaille, ou parce qu'elles ſont trop foibles dans leur longueur, pour porter le fruit qu'elles ont produit, ou parce que le fruit qu'on y attendoit y a manqué ; alors on raccourcit ces branches pour leur faire jetter du bois.

On retaille auſſi les branches qui paroiſſent altérées ou à moitié ſeches : & ſi un pêcher eſt chargé de beaucoup de branches à fruit, & de peu qui ſoient à bois, on taille les plus groſſes les premieres, comme branches à bois, pour leur en faire jetter de nouvelles, qui tiennent le pêcher toujours garni.

Il faut auſſi retrancher, dans cette taille, le bois ſec & languiſſant, & celui qui eſt attaqué de gomme.

En Mai & en Juin, on pince, & on ébourgeonne les pêchers & les abricotiers, comme nous le dirons dans l'Article particulier du Pincement, & de l'Ebourgeonnement des Arbres à fruit.

Taille des Pruniers.

La taille des pruniers, quoique fruit à noyau, eſt bien différente des précédentes. On taille les pruniers dès le mois de Février de chaque année ; on ſe régle ſelon la vigueur de l'arbre.

Souvent on eſt embarraſſé à tailler un prunier, parce qu'il jette ordinairement avec vigueur. Il faut laiſſer les branches à fruit fort longues, ôter les inutiles ; tailler long auſſi les branches à bois, & éviter la confuſion des branches.

La bonne maniere de tailler un prunier, eſt de lui laiſſer beaucoup de vieux bois, ſur-tout à l'égard des branches à fruit. Il arrive ſouvent que les branches qu'on a taillées long en produiſent d'autres à leur extrêmité ; on doit encore les laiſſer longues : mais ſi au bout de ces ſecondes branches il en naît encore d'autres, on aſſeoit ſa taille ſur celle qui a produit ; ou bien on taille extrêmement court la derniere venue, ſi les deux premieres n'ont pas une longueur exceſſive.

Les pruniers ſont fort ſujets à pouſſer des gourmands, qu'il ne faut point manquer d'ôter. On ne plante preſque plus de pruniers nains, à cauſe du génie capricieux de cet arbre, qui hait la contrainte, & ſe plaît en plein air ; il y donne beaucoup de fruits, pourvu qu'on ait ſoin de le dégager de la confuſion des branches qui y croiſſent ; pour cela on ne le doit tailler que ſix ou ſept années de ſuite, après l'avoir replanté, afin qu'il faſſe bon pied & bonne tête : & lorſqu'il a beaucoup de branches, il faut le laiſſer aller à ſa volonté ſans le tailler ; un ſeul donnera plus de fruit que ſix qu'on continueroit à tailler tous les ans.

Comment rétablir un Pêcher mal conduit, vieux ou dépéri.

Il ſe voit aſſez ſouvent de vieux pêchers négligés, mal conduits & tout dégar-

nis dans le bas : & il eſt aſſez difficile d'y remédier ; car le pêcher ne porte point en vieux bois comme les autres arbres.

Il faut donc pour cela qu'un pêcher jette en pied des branches gourmandes ; pour lors on ne ſauroit manquer de bien faire, ſi on ravale tout l'arbre ſur les gourmands qu'on taille au troiſiéme œil ſeulement, afin qu'ils donnent des branches aſſez bien nourries, pour commencer à former cet arbre : ſi pourtant ces nouvelles branches s'emportent trop, il faudra les pincer.

On peut, dès la fin du mois de Mai, faire cette opération, en jettant, comme on a dit, tout l'arbre à bas. On ne doit pas écouter là-deſſus ceux qui s'écrient, que s'y prendre en ce tems, c'eſt donner lieu à la ſéve de s'évaporer : c'eſt un pur abus ; & loin de manquer en cela, au contraire, on avance l'effet d'une année.

On peut auſſi ravaler & greffer les vieux pêchers, qui ont le pied bon.

Comment greffer & conduire les vieux Arbres ravalés de greffes.

Si vous avez quelqu'arbre, qui n'apporte pas de bon fruit, ou qui ne produiſe pas facilement, quoiqu'il ſoit encore bien vif, coupez-lui la tête à des endroits propres à poſer des greffes, que vous prendrez ſur un autre portant de bon fruit : taillez vos greffes ſur du bois de deux ans, & ne leur laiſſez que trois yeux : greffez votre pêcher en fente, & faites-y une bonne poupée de foin & de terre rouge ; moyennant cela, votre arbre eſt immanquable : cela eſt d'expérience. L'embarras & l'adreſſe conſiſteront à ſavoir contenir la grande fougue de cet arbre, qui trouvant toute la force de ſes racines & toute ſa ſéve occupées à nourrir ſeulement quelques greffes, au lieu d'une groſſe tête qu'il avoit auparavant, fait toujours de fortes & nombreuſes pouſſes, qui cauſent de la confuſion à l'arbre, à moins qu'on ne ſache bien contenir la ſéve. Il faut, pour cela, tenir l'arbre grandement ouvert, les branches bien étendues ; tailler long celles qui ſont néceſſaires ; en laiſſer beaucoup d'inutiles ; tailler quelques branches en moignon pour les faire brindiller ; laiſſer quelques branches de hors d'œuvre, même de faux bois, qui eſt ce qu'on appelle des ventouſes ou décharge de ſéve : tenir néanmoins l'arbre toujours bien garni, & même de menu bois & du bas ; & après la quatriéme taille, quand il eſt tourné à fruit, ôter peu à peu les ventouſes, le faux bois & tout le reſte du bois inutile ; réduire l'arbre à la taille ordinaire ; ravaler, d'année en année, & par-ci par-là, ſur quelqu'une des vieilles tailles précédentes, afin d'avoir toujours le bas de l'arbre bien garni ; ce qui ne ſe peut ſans ce ſecours.

Arbres chargés de bois ſans fruits.

Pour arrêter leur fougue, taillez-les long ; laiſſez-les fort garnis de menu bois ; caſſez-en beaucoup de brindilles par le bout, pour diminuer la trop grande abondance de ſéve : & ſi cela ne réuſſit pas, déchauſſez-les au pied, & coupez-y quelques fortes racines autant d'un côté que de l'autre, pour qu'ils ſoient égaux. Ce châtrement vous réuſſira mieux que de ficher, comme faiſoient nos Anciens, une cheville de bois dans le tronc de l'arbre ; & quand une fois il aura commencé à ſe mettre à fruit, ce ſera pour toujours.

Arbre de haute tige ou *à plein vent.*

On plante les arbres de tige ſans les étêter ; on n'y laiſſe que quatre ou cinq branches, & on ne fait que les raccourcir. On les plante toujours en quinconce ou à angles droits, & ce ſont ordinairement des poiriers mêlés de quelques pommiers

miers ou pruniers, ou bien on en fait des plants de chaque eſpéce : les ceriſiers & même les abricotiers y entrent auſſi.

On ne taille point les arbres à plein vent ; on les abandonne à leur génie, quand on a eu ſoin de leur former, dans les ſix premieres années, une belle tête ronde & gaie.

Les arbres de tige ont pourtant certaines branches particulieres qu'il faut conſidérer ; telles ſont les plus fortes branches, & celles qui s'élevent d'un beau brin, chargées de beaucoup de branches qui donnent la figure à l'arbre ; au lieu que celles qui naiſſent tortues, placées en-dehors ou en-dedans, doivent être retranchées, parce qu'elles rendent un arbre difforme : on doit auſſi l'égayer, en ôtant celles qui cauſent de la confuſion.

Lorſqu'on coupe une branche ſur un arbre de tige, il eſt bon de la couper dès ſon origine, & jamais à l'extrêmité : il faut auſſi avoir ſoin d'émonder la tige de ces arbres, principalement lorſqu'ils ſont jeunes. On doit y empêcher la confuſion des branches, qui fait que les fruits qu'ils produiſent, ſont la plupart inſipides & ſans coloris.

On peut tailler les gros arbres en plein vent, & les décharger de bois juſqu'à la fin du mois d'Avril ; mais lorſqu'on leur ôte des groſſes branches, il faut obſerver de les couper tout contre le tronc, & les emmaillotter auſſi-tôt : car ſi le bois de la coupe demeure découvert & à l'air, il ſe pourrit, il ſe forme un creux dans le corps de la tige, qui, augmentant peu-à-peu, gagne enfin le cœur de l'arbre, & le fait mourir.

La même choſe arrive aux branches mal coupées, à cauſe des petits chicots qu'on y laiſſe qui les empêchent de ſe recouvrir. C'eſt pourquoi le Jardinier ne peut être trop ſoigneux, en taillant les arbres, de couper toutes les branches fort uniment & proche de la tige ; & ſi elles ſont groſſes, de les couvrir incontinent de glaiſe ou d'argille, détrempée avec du foin ou avec de la mouſſe, pour les garder du hâle & de la chaleur du ſoleil qui empêche la ſéve d'y couler. Les ciſeaux, dont ſe ſervent les Menuiſiers, ſont très-commodes pour couper proprement les groſſes branches, & valent bien mieux que la ſerpe & la ſcie. Les gros arbres, étant ainſi déchargés de leurs branches, confuſes & inutiles, repouſſent ordinairement quantité de faux jets, qu'on doit ôter tous les ans avec ſoin, pour peu que l'arbre mérite d'être ménagé.

Il ne faut jamais ſouffrir de bois mort aux arbres, pas même aux plants champêtres, & il eſt eſſentiel de le couper juſqu'au vif ; autrement le mort gagne toujours ſur le vif.

CHAPITRE VII.

Paliſſer, pincer & ébourgeonner les Arbres, & y conſerver le fruit.

JE raſſemble, dans un ſeul Chapitre ſéparé, ces différens points de la culture des fruitiers, pour n'avoir plus à parler que des fruits mûrs.

Paliſſer.

Tout le monde ſait que *paliſſer*, c'eſt attacher à un treillage les branches des arbres plantés en eſpaliers, & les attacher ſi proprement à droite & à gauche, que la muraille en ſoit couverte entiérement & également. C'eſt pourquoi, en certain cas, on dit *plier* les branches, au lieu de paliſſer.

J'ai parlé ci-dessus des treillages, page 168 : ainsi il n'est ici question que du tems & de la maniere de palisser.

Avant que de commencer à le faire, on doit laisser pousser les arbres en toute liberté pendant leur premiere année, comme je l'ai déja dit, sans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février ou de Mars de la seconde année, pour commencer à les tailler & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets sont si petits ou si tendres, qu'on ne peut les palisser sans les contraindre & les altérer beaucoup.

Pour bien palisser les jeunes arbres, après qu'on en a ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent se coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtresse branche, qui est celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite sans la pencher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut plus ou moins court, selon sa force & celle de l'arbre. On doit ensuite arranger, des deux côtés, toutes les autres branches, & les baisser jusqu'à un demi-pied près de terre, s'il se peut, pour couvrir les bas de la muraille.

En palissant, il est bon de conduire toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu, & en même tems prendre garde de ne les point contraindre, ni les courber en dos de chat; car lorsqu'elles sont ainsi forcées, elles font un coude, sur lequel la séve s'arrêtant, pousse toujours un faux jet qui emporte toute la force du reste de la branche, & l'empêche de profiter. Par cette raison, il ne faut jamais que le bout des branches soit attaché plus bas que le lieu d'où elles sortent; mais il doit être conduit en montant un peu.

Il est nécessaire encore d'observer de ne pas croiser les branches, ni les passer l'une sur l'autre, ni les attacher deux ensemble; mais de les séparer les unes des autres, & les espacer entr'elles selon leur nombre & la force de l'arbre.

Quelquefois on est pourtant contraint, quand les arbres sont vieux & qu'ils se dégarnissent du milieu, de renverser les petites branches & de les faire retourner contre la tige, pour conserver la beauté des espaliers, & cacher les places dégarnies. Ce défaut de branches arrive ordinairement aux arbres par l'ignorance du Jardinier, à les savoir conduire dans leurs commencemens, ou par sa négligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les palisser dans les saisons qui leur sont propres; car il est certain que la plupart des arbres ne se dégarnissent que pour avoir été négligés, ou taillés & palissés mal-à-propos & hors de saison : & l'expérience fait voir qu'il est aisé, avec un peu de soin & de connoissance, de les conserver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-long-tems, & rapporter de beau fruit.

On palisse encore les arbres au mois de Juillet. Ce sont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'espalier plus agréable, & pour que les fruits soient plus exposés au soleil.

Il faut dépalisser les arbres quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aisément.

Pincer & ébourgeonner.

Pincer, c'est ôter avec les ongles un sujet tendre & nouveau à trois ou quatre yeux : par-là on arrête les branches qui veulent devenir gourmandes; elles deviendroient trop hautes & trop grosses, & ne pousseroient que du bois : au lieu qu'étant pincées, elles fourchent & repoussent plusieurs petites branches inférieures, dont les unes sont bonnes à fruit, & les autres à bois; car le pincement, en arrêtant le passage de la séve, fait crever des yeux, & donne plusieurs branches.

On pince les pêchers, les abricotiers, les poiriers, les figuiers & les jets des vieux arbres qui ont été greffés en couronne.

Le pincement doit se faire en Mai & en Juin ; si on le faisoit plus tard, les branches pincées, ne donneroient au-dessous d'elles, que des branches chifonnes & infructueuses pour l'année suivante, parce que la séve est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit, venues de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

Ebourgeonner les arbres ; c'est en ôter, avec la serpette, les branches inutiles & toutes celles qui font de la confusion, afin que les bonnes branches à bois & à fruit, que l'on conserve, se fortifient.

On ébourgeonne les poiriers aux mois d'Avril & de Mai, & les pêchers & les abricotiers, en Mai & en Juin. En ébourgeonnant les pêchers, on abat ce qu'il y a de pêches de trop.

Quand on n'a point ébourgeonné les arbres en saison, & que les jets sont trop durs, il faut seulement les couper à deux ou trois doigts de la branche, & attendre l'hiver suivant pour les ôter entiérement ; car tant que la séve est à l'arbre, on n'y doit faire aucune incision sans une grande nécessité.

Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'Arbre.

1°. Les pêchers, les abricotiers & les pruniers sont en fleurs peu de tems après la taille : c'est pourquoi, pour les garantir de la gêlée, des roux-vents, & des autres hasards, il faut les *couvrir* ou de paillassons, qu'on met devant les arbres, ou de cosses de pois, qui ont de longues traînasses, qu'on larde dans le treillage pour les faire tenir ; on les y laisse jusqu'à ce que les pêches soient grosses comme le bout du petit doigt.

Les paillassons roulans, sont les plus propres & les plus commodes, sur-tout pour les pêchers & les abricotiers. Il est essentiel qu'ils aient un pouce d'épaisseur : on les laisse attachés au haut des arbres depuis le commencement de Mars jusqu'à la fin de Mai, pour les abaisser quand le tems varie : on peut être trois ou quatre jours sans les relever, cela ne fait point de mal aux arbres : mais ensuite on doit leur donner de l'air. Il ne faut que de la paille & de la ficelle pour faire ces paillassons : on béchevete la paille, & on la trace à quatre branches de ficelle. On fait ces paillassons de huit ou dix pieds de long, suivant la hauteur du mur, sur cinq pieds de large ; on les attache au haut du mur, de façon qu'étant déployés, ils descendent à un demi-pied de terre : & pour empêcher qu'ils n'endommagent les arbres, on met sous ces paillassons, à un pied de distance du mur, deux perches, fichées en terre, & attachées au treillage par le haut avec un brin d'osier. Pour pouvoir les rouler & les attacher dans le haut, on y met, en-dessous, dans le milieu de chaque côté, la longueur d'un pied de ficelle, avec un petit bâton au bout, gros comme le doigt ; on fiche ce bâton derriere le treillage, pour retenir les paillassons roulés.

2°. Lorsque le printems est sec & froid, il arrive souvent que les pêchers ne peuvent pas défleurir ; la fleur, s'attachant sur la petite noix de la pêche, se séche dessus & la fait tomber. Pour empêcher cela, il faut déchausser ces arbres, y jetter des seaux d'eau ; & quand elle est bue, les recouvrir de leur terre ; ensuite continuer ces arrosemens toutes les semaines pendant les mois de Mars & d'Avril, jusqu'à ce qu'on voie la pêche bien sûre & bien nouée : cela entretient la séve & sauve le fruit.

Il est bon de faire ces mêmes arrosemens dans les grandes chaleurs de l'été pour tous les pêchers & abricotiers, telle exposition qu'ils aient, sur-tout lors-

que le fruit commence à entrer en maturité : cela l'empêche d'être pâteux, principalement à l'exposition du midi.

3°. Quand les fruits sont noués, il faut les éplucher & *décharger* l'arbre de ce qu'il en a de trop. Ce soin sert non-seulement à faire grossir les fruits qui restent, & à les rendre meilleurs; mais encore à conserver la vigueur de l'arbre, qui useroit ses forces, & se ruineroit en deux ou trois ans, si on ne proportionnoit pas la quantité de son fruit à sa vigueur : ce qui est principalement nécessaire pour les gros fruits & les poires d'hiver, parcequ'elles ont besoin d'une nourriture plus forte, & qu'elles demeurent plus long-tems sur les arbres.

On décharge les abricotiers, les pêchers & les pavies au mois de Mai; & les fruits d'automne & d'hiver, poires ou pommes, au mois de Juin, & même de Juillet, avec cette différence, qu'on abat doucement les abricots, pêches & pavies, avec la main en les tordant, & qu'on coupe les poires avec des ciseaux, par le milieu de la queue. On confit les abricots qu'on abat ainsi.

On doit laisser peu de fruit sur les branches foibles; sur les bonnes, n'en conserver qu'à proportion de leur force, & ne retenir qu'une poire ou deux de chaque bouquet, principalement sur les bons-chrétiens; elles en deviendront plus belles. On n'abat point la virgouleuse & les autres poires, qui tiennent peu à l'arbre, parce qu'elles tombent assez d'elles-mêmes; c'est pourquoi il faut plutôt les mettre en espaliers qu'en buissons. On ne décharge pas non plus les fruits d'été, parce qu'ils mûrissent assez.

Aux mois d'Avril & de Mai, il est nécessaire encore de visiter tous les bons-chrétiens, pour en ôter les petites chenilles noires auxquelles ils sont sujets, & qui piquent & séchent les poires, ou les rendent toutes contrefaites.

4°. Lorsque la chaleur est forte, & la sécheresse continuelle, sur la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, il est bon de rejetter, au pied des arbres, sur-tout aux pêchers, un seau ou demi-seau d'eau, suivant leur force, afin d'entretenir la séve, & d'empêcher que tous les fruits ne tombent à moitié mûrs. Quand on voit que l'arbre languit, & que le fruit, loin d'avancer, tombe en grand nombre, faute de séve, c'est alors qu'on y met de l'eau au pied : pour cela, après l'avoir labouré, on fait un cerne autour, & à quelque distance du pied de l'arbre : pour mieux tenir l'eau, on couvre la terre de feuilles ou de paille, & on jette l'eau par-dessus, afin que la terre conserve mieux sa fraîcheur.

5°. Pour que les fruits prennent un beau coloris, & qu'ils avancent en maturité, il faut les effeuiller ou découvrir, en certain tems, tant aux buissons qu'aux espaliers, sur-tout dans les terres froides & humides : telles sont particuliérement, entre les poires, le beurré rouge, l'inconnu-cheneau, le bon-chrétien d'hiver, les pommes d'api, & généralement toutes les pêches, même la madeleine blanche; il n'y a que l'avant-pêche blanche, & la blanche d'Andilly, qui prennent très peu de couleur.

On commence, dès la fin de Juin, à ôter avec des ciseaux les feuilles qui sont sur les fruits; & quand ils ont à peu près leur grosseur, on abat toutes les feuilles qui sont autour, afin que la rosée, la pluie & le soleil les pénetrent. Il faut pourtant ne découvrir les fruits qu'à propos, eu égard à la qualité de la terre, à celle du tems, & à la force du fruit; car le fruit délicat se brûle lorsqu'on l'effeuille trop tôt; & si on le fait trop tard, il demeure sans couleur & sans goût. On découvre les pêches & les abricots, quinze jours seulement avant leur maturité; autrement le fruit seroit *couronné*, c'est-à-dire, frappé & brûlé jusqu'au noyau.

Pour donner de la couleur au fruit, quelques curieux ont voulu établir l'usage

de certaines ſeringues, faites exprès, dont la pomme eſt faite en forme d'arroſoir, pour arroſer ou ſeringuer les fruits deux ou trois fois le jour, pendant la chaleur du ſoleil. Ces arroſemens donnent à la vérité de la couleur au fruit, mais ils en diminuent la qualité & le goût.

Pour manger de belles poires de bon chrétien, il n'y a qu'à les découvrir les premiers jours de Septembre; & enſuite prendre un vaſe plein d'eau fraîche, dans laquelle on trempera un petit pinceau, qu'on tirera ſur les poires par petits traits de la tête à la queue, comme ſi on vouloit les peindre, & cela dans le plein ſoleil du midi : le ſoleil rendra tous les endroits où l'on aura ainſi mis de l'eau, rouges comme du ſang; ce qui rendra ces poires très-belles. On peut en faire autant à la virgouleuſe, à la royale d'hiver, au ſaint-germain, & à la louiſe-bonne; mais le bon-chrétien eſt celui qui prend mieux couleur.

CHAPITRE VIII.

Des Fruits mûrs, ou maturité, cueillette & conſervation des Fruits dans la Fruiterie.

QUOIQUE la récolte des fruits ſoit le moindre travail du jardinage, elle ne laiſſe pas que de demander quelques attentions, puiſqu'on ne jouit qu'imparfaitement de ſes fruits, quand on ne ſait pas à fond en connoître la maturité, les cueillir à point nommé, & les conſerver autant qu'ils peuvent l'être.

Maturité des Fruits.

J'ai donné ci-deſſus page 170 & ſuivantes, une liſte de tous les fruits ſuivant l'ordre des ſaiſons; ainſi reſte à parler du point de leur maturité.

Celle des fruits d'été eſt aiſée à connoître; les fruits rouges à la couleur, & les autres lorſqu'ils ſe détachent de l'arbre. On connoît qu'une pêche ou un abricot eſt mûr, en le tatonnant légérement auprès de la queue; s'il obéit ſous le pouce, il eſt tems de le cueillir.

La maturité des poires caſſantes d'automne & d'hiver, ſe connoît auſſi au pouce; & celle des fruits fondans, à l'odeur & au goût.

Cueillette des Fruits.

1°. Il eſt néceſſaire d'avoir de petites corbeilles propres, & faites exprès, pour les tranſporter ſans les froiſſer; & pour les bien cueillir, on doit y porter doucement la main, & les détacher proprement ſans les meurtrir, & ſans leur ôter leur luſtre. Il ne faut les cueillir que par un jour ſec & beau, & que toutes les poires & les pommes aient leur queue.

2°. On ne doit point cueillir un fruit d'été qu'il ne ſoit mûr, bien coloré, & odorant ſuivant ſon eſpece, excepté les poires qui ſont ſujettes à être cotonneuſes; il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles ſoient bonnes.

Et quoique les autres fruits d'été doivent être cueillis plus mûrs, il eſt bon pourtant de ne pas attendre qu'ils le ſoient trop, parce qu'alors ils deviennent mous ou cotonneux, & perdent tout leur mérite.

Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger; elles en ont plus de goût : on les poſe la queue deſſous, ſur des tablettes couvertes de feuilles

de vignes bien ſeches, ou ſur de la mouſſe bien propre, ſeche & épaiſſe d'un doigt.

Les abricots & les prunes ſont auſſi bien meilleurs à manger, quand ils ont paſſé un jour ou deux dans la fruiterie; on les y porte dans la corbeille même où on les a cueillis, & il n'importe pas en quelle ſituation on les mette. Pour conſerver les prunes bien fleuries, en les cueillant, il faut couvrir le fond & le deſſus de la corbeille, de feuilles d'orties. Les abricots, venus en plein vent, ont bien plus de goût que ceux d'eſpaliers.

Quoique j'aie dit que les fruits d'été, & notamment les pêches, veulent être cueillis en parfaite maturité, & dès qu'ils enfoncent ſous le pouce; cependant on doit laiſſer mûrir ſur l'arbre le pavie de Pomponne, le brugnon violet, & la pêche violette, hâtive & tardive, juſqu'à ce qu'ils ſe détachent d'eux-mêmes, ainſi que les poires d'été fondantes; le goût en ſera plus ſucré & plus vineux. Mais pour que le fruit ne ſe meurtriſſe pas en tombant, il faut mettre l'épaiſſeur d'un bon demi-pied de paille au pied des arbres nains, & davantage aux arbres de tige, à proportion de leur hauteur & largeur: il eſt bon d'avoir la même précaution pour les bons-chrétiens d'hiver, environ quinze jours avant que de les cueillir.

3°. Quant aux fruits d'automne & d'hiver, ſi l'année eſt chaude & ſeche, ce qui arrive ordinairement lorſque les mois d'Avril & de Mai ſont doux, on cueillera les poires d'automne vers le quinziéme du mois de Septembre, & les poires d'hiver & les pommes, au quinziéme d'Octobre, excepté le bon-chrétien d'hiver, qui doit être cueilli huit jours plus tard.

Quand, au contraire, ces deux mois ſont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard, c'eſt-à-dire celles d'automne à la fin de Septembre, & celles d'hiver à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Dans les terres chaudes & légeres, le fruit mûrit huitaine plutôt que dans celles qui ſont froides & humides.

On compte les pommes parmi les fruits d'hiver, & on les cueille vers la mi-Octobre.

Les poires d'automne, comme beurré, mouille-bouche, ſucré-verd, & celles d'hiver fondantes, quoiqu'elles ſe détachent facilement de l'arbre, ne ſont bonnes à manger que lorſqu'elles ont acquis, dans la fruiterie, une parfaite maturité, dont le toucher donne connoiſſance.

Pour manger long-tems des beurrés, on doit en cueillir quelques-uns encore un peu ſur le verd, ils mûriront plutôt, & ceux qui reſteront à l'arbre mûriront peu à peu, & ſeront plus à leur aiſe.

Il eſt bon de laiſſer les poires caſſantes ſur l'arbre; car, ſi on les cueille trop tôt, elles ſe flétriſſent, leur eau ſe ſéche, & elles molliſſent bien vîte.

Fruiterie.

Il y a trois choſes eſſentielles pour faire une bonne fruiterie.

1°. Il faut qu'elle ſoit impénétrable à la gelée, puiſqu'un fruit gelé n'eſt plus bon qu'à jetter.

Pour cet effet, elle doit être expoſée au midi ou au levant, ou du moins au couchant; avoir des murs de quatre pouces d'épais, une double porte d'entrée, & aux fenêtres, des doubles chaſſis de papier bien calfeutrés, en ſorte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid: on met dans la fruiterie un petit vaiſſeau plat plein d'eau; s'il gele tant ſoit peu, il faut auſſi-tôt courir au remede: au reſte, on ne doit point y faire de feu, parce qu'il gâte le fruit.

La ſeconde condition eſt que la fruiterie n'ait aucun mauvais goût; pour cela,

il eſt eſſentiel qu'elle ſoit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge ſale, qu'elle ſoit bien percée & élevée d'environ dix pieds, & ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'eſt pas à craindre. Au reſte, la cave ni le grenier ne ſont pas propres pour faire une fruiterie; la cave, à cauſe d'un goût de moiſi & d'une chaleur humide qui pourrit tout; & le grenier, à cauſe du froid & de l'humidité qui y pénetre par la couverture.

La troiſiéme condition eſt que la fruiterie ſoit garnie de tablettes enchaſſées les unes dans les autres, eſpacées de neuf à dix pouces, & une fois plus larges, pour y mettre beaucoup de fruit, & en avoir auſſi beaucoup d'un ſeul coup d'œil. Les tablettes auront environ trois pouces de pente en-dehors, afin qu'on y voie mieux; elles ſeront bordées d'une petite tringle, pour empêcher le fruit de tomber; & enfin elles ſeront garnies de quelque choſe, par exemple, de mouſſe bien ſeche, ou d'un pouce de ſable fin, pour que chaque fruit poſe ſur ſa baſe, c'eſt-à-dire ſur ſon œil, s'y niche ſans toucher à ſes voiſins. Il y en a qui mettent leurs fruits ſur de la paille pour les faire mûrir; mais c'eſt mal fait, parce qu'ils y prennent toujours un mauvais goût.

On doit viſiter chaque tablette de deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui eſt gâté; la nettoyer & balayer ſouvent, y tenir des ſouricieres, & même laiſſer quelqu'entrée ſecrette pour les chats.

Ranger & conſerver le fruit.

J'ai parlé ci-deſſus de ceux d'été qui ne ſont point de garde: quant aux autres, pour avoir la facilité de les viſiter, on doit les diſpoſer d'une maniere commode dans la fruiterie: on met, par exemple, chaque eſpéce à part ſur différentes tablettes; on ſépare les fruits tombés d'avec ceux qui ont été bien cueillis; on les arrange tous un à un, ſans qu'ils ſe touchent; on les poſe ſur leur baſe la queue en haut, à l'exception des poires qu'il faut poſer ſur le côté, pour que la queue ne prenne point l'évent qui pénétreroit juſqu'au cœur. Les fruits qui mûriſſent plutôt, doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vûe; & ceux qui ne ſont que de l'arriere-ſaiſon, ſeront logés plus haut, juſqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en ſuccédant à ceux qui auront diſparu. Il eſt bon de tems en tems, dans les belles journées, d'ouvrir les croiſées de la fruiterie, pour y donner de l'air; parce que les fruits, toujours enfermés, jauniſſent trop vîte à force d'être échauffés enſemble. On ne doit jamais manier le fruit que pour l'ôter.

Il y en a qui mettent leurs pommes pêle-mêle en monceaux; mais il vaut mieux les ranger comme les autres fruits, ſéparément ſur leur œil; elles s'en conſervent mieux contre la pourriture, & font plus de plaiſir à la vûe.

Il ne faut pas manquer de viſiter ſouvent la fruiterie, comme de deux jours l'un; cet intervalle étant ſuffiſant pour avoir fait mûrir & paſſer beaucoup de fruit, même juſqu'à un commencement de corruption. On doit donc les examiner ſoigneuſement: & pour conſerver le fruit, il n'y a point d'autre ſecret, que d'obſerver ce que je viens de dire, en parlant de la fruiterie; & ſi le froid y a pénétré, couvrir le fruit avec des couvertures de lits.

Quoique j'aie dit qu'il eſt bon de donner, de tems en tems, de l'air à la fruiterie pour la purifier; cependant bien des Curieux ne veulent pas qu'on le faſſe tant qu'il y a du fruit; parce que, ſelon eux, tout air étranger corrompt l'air tempéré de la fruiterie, ride les fruits & altere leur qualité.

Il y a pluſieurs manieres aſſez connues pour conſerver les fruits pendant le froid, comme de les mettre dans des caiſſes pleines de ſable de riviere bien

ſéché, un lit de fruit par-deſſus, un lit de ſable, & le tout bien bouché, ou bien dans de la paille d'avoine, dans des cendres de ſarment bien pures, dans du millet, ou dans de la cire fondue : il faut, pour cela, les cueillir à l'arbre huit jours avant leur parfaite maturité. On en garde ainſi juſqu'au nouveau fruit, ſoit ceriſes, pêches, prunes, raiſins, pommes ou poires, &c. pour plus de ſûreté, on peut tremper la queue du raiſin, ou autre fruit dans de la cire fondue.

Le meilleur moyen, pour conſerver les fruits à noyau, même les figues, eſt de remplir un pot de terre, moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez auparavant bien battu enſemble; vous y mettrez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot; quand vous en tirerez, vous les mettrez dans de l'eau fraîche.

Si vous avez des fruits gelés, il ne faut point les approcher du feu; ils perdroient toute leur ſaveur, & même ſe corromproient : il faut les mettre dans de l'eau bien froide, & les y laiſſer quelque tems : il ſe fait alors autour du fruit une croute de glace, qui ſe fondant enſuite, peu à peu, laiſſe le fruit auſſi bon & auſſi entier qu'il étoit avant d'être gelé : ce qui eſt conforme à la pratique des pays du Nord, où les membres des hommes & des animaux ſe gelent & tombent enſuite, quand on n'a pas eu la précaution de couvrir de neiges les parties gelées.

Maniere de faire ſécher les Fruits qu'on veut garder ſecs.

1°. On doit choiſir les *ceriſes* mûres, groſſes & non tournées; leur laiſſer les queues & les noyaux; les ranger ſur des claies, côte à côte, ſans les entaſſer les unes ſur les autres; enſuite les mettre dans un four modérément chaud, c'eſt-à-dire après que le pain en eſt tiré; les y laiſſer tant qu'il y aura de la chaleur; les retirer & les tourner, en les changeant de place, afin qu'elles ſéchent de tous côtés. Faire chauffer encore le four modérément, y remettre les mêmes ceriſes, & continuer juſqu'à ce qu'on remarque qu'elles ſoient aſſez ſeches pour être gardées. Après cela les tirer, & les laiſſer refroidir un jour entier, les lier par bouquets, & les ſerrer dans un coffret garni de papier blanc, pour s'en ſervir au beſoin.

2°. Les *prunes* veulent être cueillies très-mûres, c'eſt-à-dire prêtes à tomber de l'arbre par leur maturité. On les fait ſecher comme les ceriſes. On peut faire des pruneaux de toutes les prunes qui ſe mangent crues : mais les meilleures ſont les impériales, les roches-courbons, les perdrigons, les prunes de Chipires, les brignoles, les dates, les ſainte-catherines, les diaprées, les mirabelles; & les damas de toutes ſortes, ſur-tout celui de Tours, font les meilleurs pruneaux.

3°. Les *abricots* qu'on veut faire ſécher doivent être cueillis bien mûrs; & au lieu de les ouvrir, pour en ôter le noyau, on le fait ſortir en le pouſſant proprement par l'endroit de la queue, & il en ſort aiſément : on ne les ouvre point quand on les met au four, on ſe contente de les applatir, puis on les met ſécher au four, ſur une claie, comme les ceriſes.

D'autres, pour les rendre meilleurs, mettent gros comme une petite féve de ſucre à la place du noyau, en empliſſent une terrine à laquelle ils font un couvercle de pâte; puis ils la mettent au four, lorſque le pain a pris couleur, & la laiſſent juſqu'à ce que le four ſoit refroidi, enſuite ils tirent la terrine, ôtent les abricots l'un après l'autre, les rangent ſur des feuilles de fer-blanc, ou ſur des ardoiſes, les poudrent légérement de ſucre, & les mettent à l'étuve pour les achever de ſécher; après quoi ils les ſerrent dans des boîtes, pour s'en ſervir au beſoin.

4°. Les *pêches* doivent être auſſi cueillies bien mûres; celles qui tombent ne

ſont

ſont pas propres pour cela, parce qu'elles ſe meurtriſſent de maniere qu'elles ne peuvent ſécher aux endroits meurtris, & y laiſſent un goût déſagréable : avant d'en ôter le noyau, on les met au four pour les amortir, puis on les fend proprement avec un couteau, pour en ôter le noyau ; on les applatit, & on les remet au four, pour les faire ſécher, & la derniere fois qu'on les tire du four, étant encore chaudes, on les referme, & on les applatit encore ; enſuite on les laiſſe refroidir, & on les ſerre pour le beſoin.

5°. Les *poires*, qu'on veut faire ſécher, doivent être caſſantes ; en été on prend le gros muſcat, le petit rouſſelet, le gratioli ou le bon-chrétien d'été ; en automne le bezi-d'heri, qui a le goût d'anis ; en hiver le certeau, le franc-réal, le rateau & le bon-chrétien d'hiver.

Pour les faire ſécher, il faut les peler proprement, leur laiſſer leurs queues, & les jetter dans un chaudron avec de l'eau ; puis mettre toutes les peaux enſemble, & faire bouillir l'eau juſqu'à ce que le fruit ſoit amolli ; enſuite les tirer de l'eau, les ranger ſur une claie, & les faire ſécher au four comme les ceriſes ; ou bien pelez des poires proprement ; ſi elles ſont groſſes, coupez-les par la moitié ou par quartiers, ôtez-en les cœurs ; mettez toutes vos poires dans une terrine, & les peaux par-deſſus ; couvrez-les enſuite de pâte, mettez-les au four, & les faites cuire comme les abricots ; après quoi vous les tirez, & les rangez ſur des feuilles de fer-blanc, vous les poudrez légérement de ſucre, & les mettez à l'étuve pour les faire ſécher.

6°. On fait ſécher les *pommes*, ſans les peler ; on les coupe par la moitié, on en ôte le trognon ; & pour les faire bonnes, on en fait bouillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on veut faire ſécher, puis on les met au four.

CHAPITRE IX.

Des Figuiers.

LE figuier, au contraire des autres arbres, commence par produire ſon fruit, ſans donner des fleurs ; & ce fruit, qui eſt des plus eſtimés, il le donne deux fois par an, au printems & en automne.

Eſpéces, climats, expoſitions.

Cet arbre vient naturellement dans les pays chauds, & on y voit dans les champs des figueries entieres. Il réuſſit peu dans des climats moins chauds que celui de Paris ; encore lui faut-il la meilleure expoſition, qui eſt entre le levant & le midi ; & il n'y a que quatre ſortes de figues qui y mûriſſent parfaitement ; la blanche-ronde qui eſt excellente, & qui charge beaucoup ; la blanche-longue qui eſt excellente, mais qui ne donne guère ; l'angélique, bonne en automne ; & la violette qui mûrit bien, mais qui eſt moins bonne que les blanches.

Terre & forme.

Les figuiers aiment une terre graſſe & fraîche, & cependant meuble & chaude.

Dans les lieux, qui ſont bien à couvert, on peut en mettre quelques-uns aux belles expoſitions en pleine terre, ſoit en buiſſon ou en eſpalier ; mais il vaut mieux les mettre dans des caiſſes ; on eſt plus ſûr d'en avoir du fruit ; il mûrit

mieux & plus vîte, & on les transſporte l'hiver dans la ſerre. Comme le figuier jette naturellement quantité de racines, qui, à la différence de tous les autres fruitiers, ſont molles, flexibles, & communément menues, il ſe range & trouve facilement à vivre dans le petit terrein de la caiſſe, pouvu que l'humidité n'y manque point; & cette petite motte s'échauffe aiſément.

Comment le Figuier ſe multiplie.

Il ſe multiplie de trois manieres; par plants enracinés, par marcottes, & par boutures.

I. *Plants enracinés de Figuiers.*

Pour avoir promptement beaucoup de figuiers, au mois de Février ou dès le mois de Novembre, ôtez du pied des vieux figuiers ce que vous voudrez de drageons de quatre à cinq pouces de longueur; mettez-les dans des pots pleins de terreau, mêlé avec autant de bonne terre; enfoncez ces pots juſqu'à deux tiers de leur hauteur, dans une couche de fumier, dont vous aurez laiſſé paſſer la groſſe chaleur; ſi le froid eſt encore à craindre, couvrez-les de paille de fumier; arroſez bien votre jeune plant, & bientôt il vous fournira de quoi entretenir une figuerie.

Dans les pays chauds, il n'y a, dit-on, qu'à mettre en terre une figue, ou même une vieille corde graiſſée d'une figue bien mûre; & des grains, qui auront pris racine, naîtra une pépiniere de figuiers.

II. *Marcottes de Figuier.*

C'eſt la voie la plus ſûre & la plus utile pour multiplier ce plant.

1°. *Faire des marcottes.*

Pour en avoir des marcottes, il faut au mois de Mars coucher en terre les bonnes branches, qui ſont au pied des figuiers, comme on fait les marcottes de vigne: elles auront pris racine l'année ſuivante; on les ſevrera en les coupant dès le mois de Mars ou d'Avril, ſans attendre le mois d'Octobre.

Pour qu'une de ces marcottes faſſe un arbre en peu de tems, on doit lui couper la tige un pied au-deſſus de la racine, tailler cette racine un peu courte; avoir de la bonne terre mêlée avec autant de fumier, réduit en terreau, qu'on mettra dans une moitié de mannequin, d'environ ſix pouces de diametre, & y planter la marcotte: on placera ce mannequin dans une couche de fumier qui aura perdu ſa grande chaleur; on la réchauffera, de tems en tems, pour entretenir le degré de chaleur qui convient au figuier, & on y laiſſera la marcotte juſqu'au mois d'Octobre, ayant ſoin de l'arroſer de tems en tems.

2°. *Culture des marcottes levées de la couche.*

Après que vous aurez tiré de la couche le mannequin où eſt votre marcotte recrue, vous en ôterez la marcotte en motte, en coupant le mannequin; & ſi vous voulez qu'elle devienne un figuier en caiſſe, vous la mettrez dans une caiſſe d'environ neuf pouces de diametre, ſi la marcotte eſt un peu groſſe, & vous remplirez la caiſſe de terre & de terreau: au pied, par-deſſus la terre, vous mettrez du fumier gras; & dès avant les gelées, vous porterez la caiſſe dans la ſerre juſques vers la fin d'Avril.

Si la marcotte eſt pour un eſpalier, en la levant de la couche avec ſon mannequin, vous mettrez le tout en terre en eſpalier; au commencement de

l'hiver, vous attacherez un paillaſſon à la muraille, pour garantir la marcotte de la gelée, juſqu'au mois de Mai; vous l'arroſerez au printems, & en été encore plus. Quand on a une ſerre, il vaut mieux y mettre la marcotte avec ſon mannequin au ſortir de la couche, pour les garantir de l'hiver, & les planter enſemble à la fin d'Avril.

3°. *Manieres ſingulieres de marcotter.*

Pour faire prendre racines ſur un vieux pied à une branche de figuier d'une groſſeur médiocre, qui vous donnera, dès la premiere année, un arbre formé, & ſouvent à fruit, choiſiſſez, ſur un vieux pied vigoureux, une branche médiocre qui ait trois ou quatre branchons; dépouillez-la de ſon écorce entre deux nœuds ſeulement, & mettez-la en caiſſe, en ſorte que l'endroit, d'où l'on aura ôté l'écorce, ſe trouve à quatre pouces au-deſſus du fond de la caiſſe; rempliſſez-la de terre & de fumier, arroſez-la à propos, & la branche prendra racine dans l'endroit d'où l'écorce aura été ôtée, ce que vous irez voir au mois d'Octobre, puis vous ſevrerez la branche au-deſſous de la caiſſe, vous la mettrez dans la ſerre, & au printemps vous la tranſplanterez en motte dans une autre caiſſe proportionnée.

Ou bien, pour faire prendre racine à une branche de moyenne groſſeur, faites une inciſion autour de la tige à l'endroit où vous voulez qu'elle prenne racine, & mettez-y un fil-de-fer bien ſerré avec des tenailles, & obſervez ce que je viens de dire pour la branche pelée.

III. *Figuier de boutures.*

Si vous avez coupé au pied de quelque figuier pluſieurs boutures auxquelles vous voulez faire prendre racine, faites une rigole profonde d'un pied & large d'autant; rempliſſez-la de bon fumier gras, bien pourri; plantez-y vos boutures un peu courbées, comme on fait la vigne; arroſez-les dans les tems, & couvrez-les l'hiver avec de la paille, elles prendront racine, & pourront être levées dans quelques années.

Serrer, rencaiſſer, paliſſer, arroſer les Figuiers, &c.

1°. Dès le mois de Novembre, on met à la ſerre ceux qui ſont en caiſſe, & on ne doit les retirer qu'à la fin d'Avril: ceux qui les en ôtent plutôt, aux moindres diſpoſitions du tems à la gelée, aux grêlons, aux roux-vents, ont toujours la peine de les couvrir de draps, & ſouvent inutilement. Dès qu'ils ſont hors de la ſerre, on les arroſe une bonne fois; & quand il n'y a plus rien à craindre du tems, on les expoſe à demeure en plein air & en plein ſoleil; on les arroſe d'abord deux fois la ſemaine; en Juin, Juillet & Août, de deux jours l'un, & tous les jours dans les grandes chaleurs; les figues en deviennent bien plus groſſes.

On laiſſe les figuiers deux ans dans leurs premieres caiſſes; & au bout de ce tems, on les met dans d'autres plus grandes, & on les change enſuite tous les quatre ans ſeulement; ils en deviennent bien plus gros & plus beaux. On leur coupe une partie des racines toutes les fois qu'on les change.

2°. Les figuiers en buiſſons ſe mettent en pleine terre, dans un endroit un peu ſpacieux & en plein ſoleil; & on met en buiſſons, non-ſeulement tous ceux qu'on veut d'abord avoir en cette forme, mais encore ceux qui ſont devenus trop gros en caiſſes.

Aux approches de la gelée, pour les en garantir, on lie toutes les branches enſemble avec de l'oſier, & on les emmaillotte tout autour avec de la paille liée d'oſier.

3°. A l'égard des figuiers en eſpaliers, on les ſauve de la gelée en les couvrant de paillaſſons, après les avoir attachés tout droits proche de la muraille; ou bien on les couche adroitement, on les lie avec de l'oſier, & on les couvre de paille ou de grande litiere ſeche.

On ne les paliſſe pas comme les autres arbres fruitiers; car les figuiers ne veulent pas être ſi contraints, ni attachés de ſi près au mur; il faut leur laiſſer la tête libre pendant le printems & l'été; & à la chûte des feuilles, on les paliſſe avec de l'oſier à des perches poſées ſur de longs crochets.

4°. Si malgré ces précautions les figuiers ſont gelés, quand les branches ſeront mortes, on les récepera tout bas à la Saint Jean, dans la force de la ſéve.

Taille des Figuiers.

On taille les groſſes branches, parce que ce ſont celles qui donnent le fruit. Pour les tailler, on les pince ou on coupe les jets trop longs qui s'emportent, afin qu'ils donnent des branches à fruit, & que le fruit devienne plus gros.

On doit ôter tout le bois mort & toutes les branches de faux bois, que l'on connoît à leurs yeux plats.

Il faut auſſi en Mars ou Avril de chaque année, ôter tous les rejettons qui ſont au pied des figuiers, parce qu'ils affament l'arbre: & ſi on veut leur faire prendre racine, il n'y a qu'à ſuivre ce que j'ai dit ci-deſſus.

Au mois de Juin, on pince les groſſes branches qui ont pouſſé depuis le printems; 1°. pour qu'elles donnent plus de jets pendant l'été; 2°. pour que les ſecondes figues mûriſſent mieux; 3°. pour avoir plus de premieres figues l'année ſuivante.

Cueillette des Figues.

J'ai dit que l'arbre porte deux fois l'an, au printems & en automne: les ſecondes figues valent mieux que les premieres.

Il ne faut jamais les cueillir dans l'ardeur du ſoleil; &, pour les manger dans leur véritable maturité, on ne doit cueillir que celles qui ont à l'œil une larme de ſyrop: on les met ſur le côté dans une corbeille garnie de feuilles, qu'on porte à la fruiterie, pour y paſſer une nuit, & le lendemain on les ſert ſur table dans la même ſituation.

On fait ſécher au four ou au ſoleil, les figues qu'on ne veut pas manger dans leur point de maturité: on les cueille, ſans qu'elles ſoient ni trop vertes ni trop mûres, on les étend ſur des claies, en lieu où le ſoleil donne tout le jour, & on les couvre la nuit, de peur de la roſée ou de la pluie qui les gâteroit: quand elles ſont bien ſeches, on les prend toutes chaudes ſur le midi, on les met, bien preſſées, dans des pots verniſſés, & on les garde dans un lieu ſec. Celles qu'on fait ſécher au four, s'y mettent auſſi ſur des claies, après que le pain en eſt dehors.

Pour faire mûrir les figues, un mois avant la ſaiſon, on choiſit des branches où il y a beaucoup de fruits bien ſains & des plus avancés de l'arbre; on pique légérement, avec un canif, ces branches, à un demi-pied plus bas que le fruit; on attache, au bas de l'endroit piqué, un cornet de parchemin, haut d'environ quatre doigts, qu'on remplit de fiente de pigeon, détrempé avec de l'huile d'olive; on couvre tout cela d'un linge qu'on attache avec de l'oſier, & on met ſur chaque figue, une goutte de la même huile; ce qu'on continue de faire tous les quatre à cinq jours. On aura par-là des figues délicieuſes & précoces.

CHAPITRE X.

Du Raiſin & du Verjus de Treille.

Les raiſins, qu'on plante ordinairement dans les jardins, ſont le chaſſelas, les différentes ſortes de muſcats, le cioutat, le raiſin de Corinthe, le raiſin précoce, & le gouais, & le bourdelais, pour le verjus.

On en met le long des eſpaliers, ſoit en plein ou ſeulement en cordon, le long des berceaux, en haie d'appui, au pied des arbres, & par-tout où il y a du terrein à remplir; le beau d'un jardin eſt, qu'il ſoit plein comme l'œil. On met les verjus & les moindres raiſins au couchant & au nord, & les chaſſelas & les muſcats, le long des murs, à l'expoſition du midi ou du levant, lorſque le ſoleil y donne juſqu'à onze heures ou midi, afin qu'ils puiſſent mûrir.

Il n'importe pas où le pied de la vigne ſoit placé, pourvu que le fruit ſoit bien frappé du ſoleil.

On choiſit ſur les vignes, du plus beau rapport, des croſſettes ou des marcottes, qu'on couche en terre, dans des rigoles ou dans des trous d'environ un pied & demi de profondeur. On les met à deux pieds de diſtance l'une de l'autre, pour que le treillage ſoit plutôt garni. Il ne faut laiſſer que trois yeux à chaque marcotte, & en rafraîchir un peu la racine en la plantant, puis y répandre un peu de fumier de vache; bien des gens même n'en mettent qu'à la troiſiéme année de pouſſe.

On doit donner à la vigne, quatre ou cinq labours légers par an, après une petite pluie: le premier, au mois de Mars, le ſecond, vers la mi-Mai, le troiſiéme, au commencement de Juillet, le quatriéme, vers la mi-Août, & le cinquiéme, dans le mois d'Octobre, pour que la terre ſoit toujours meuble & nette.

On taille la vigne, dans les jardins, au mois de Mars. On ôte d'abord tout le bois mort, on ôte auſſi tout le bois chiffon, les menues branches & tout le ſuperflu: on ne garde que les plus belles branches, qu'on taille au quatriéme œil; & celles d'au-deſſous, qu'on appelle *courſons*, on les taille à deux yeux.

Quand on taille, il faut avoir la précaution de laiſſer un bon doigt de bois au-deſſus de l'œil du haut de la branche taillée: & il eſt eſſentiel que la taille ſoit faite en talus, de l'autre côté de l'œil, pour ne point l'endommager; car la vigne, venant à être en ſéve, & pleurant beaucoup, ſi le taillis étoit du côté de l'œil, il ſeroit noyé par l'abondance de l'eau qui ſortiroit du haut de la branche taillée.

La branche taillée à deux yeux, & que nous appellons *courſon*, eſt ainſi taillée, dans l'eſpérance qu'elle donnera deux bonnes branches, qui ſeront les ſujets ſur leſquels on taillera l'année ſuivante, afin que, dans le tems, on retranche la branche qui avoit été taillée à quatre yeux, l'année précédente, de même que toutes celles qu'elle avoit données de cette taille, qui, ſuivant le cours ordinaire, doit en avoir donné une par chaque œil: & des deux branches, que le courſon aura données, la plus haute doit être taillée à quatre yeux, & la plus baſſe à deux yeux, pour ſervir de courſon.

Si le courſon n'a donné qu'une branche, il faut la tailler en courſon, c'eſt-à-dire, à deux yeux, & tailler à quatre yeux la branche la plus baſſe de celles qui ſeront venues de la taille de l'année précédente, en retranchant toutes les autres.

Lorſque le courſon, dont on eſpéroit deux branches, n'en a donné aucune, on doit, en ce cas, avoir recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précédente, qui peut en avoir donné quatre; on s'attachera aux deux qui ſont les plus baſſes, on taillera la plus haute à quatre yeux, & de la plus baſſe, on fera un courſon. Voilà la meilleure méthode pour la taille de la vigne. On la lie à meſure qu'elle monte.

On l'ébourgeonne en Mai & Juin; ce qui ſe fait, en abattant avec la main, celles des nouvelles branches, qu'on juge mal placées ou ſurnuméraires : cela rend le fruit plus beau & le fait mûrir plus vîte.

Il faut conduire les ceps adroitement, & les lier proprement au treillage, en ſorte qu'il y ait toujours une belle paliſſade de verdure, entremêlée de fruits.

Pour donner de la couleur au muſcat, on en ôte des feuilles pour le découvrir; mais on ne doit les ôter que quinze jours au plutôt avant ſa maturité, car le ſoleil les brûleroit : on peut auſſi l'arroſer par-deſſus les feuilles, afin de l'attendrir : on obſerve la même choſe pour le chaſſelas.

Comme le muſcat mûrit difficilement, à cauſe de l'épaiſſeur des grappes, il faut, pour l'aider, ôter, avec de petits ciſeaux, la moitié des grains de chaque grappe; ce qui reſte, ayant plus de jour, mûrit bien mieux. Les raiſins ſerrés ſont les plus mauvais pour la table, & même pour faire le vin.

On voit tous les jours des curieux, qui, jaloux d'avoir de beaux fruits, font entrer de bonne heure, dans des bouteilles de verre, de jeunes raiſins & autres fruits, afin qu'ils ſoient à l'abri des mauvais tems & des animaux, ſans perdre pour cela, les rayons du ſoleil, qui les perfectionnent au travers de ces bouteilles, où ils ſe conſervent long-tems.

Le raiſin mûr eſt pectoral & nourriſſant, & les raiſins ſecs ſont plus ſalutaires que les autres.

Lorſqu'on coupe, au printems, les ſommités de la vigne qui eſt en ſéve, il en coule naturellement une eau, qui, étant bue, eſt apéritive, déterſive, & bonne pour la pierre & pour la gravelle, & elle éclaircit la vue quand on s'en lave les yeux.

Moyens pour garder les Raiſins pendant l'hiver.

Il faut cueillir, par un beau tems, après cinq heures de ſoleil au moins, les plus belles grappes, dont les grains ſoient gros & clairs-ſemés, pour être plus mûrs & plus doux; les étendre ſur une table, ſans les froiſſer : faire chauffer, dans un chaudron, de l'eau de mer, ou une ſaumure mêlée d'un peu de vin, ou bien encore des cendres de ſarment, dans leſquelles, quand elles bouilliront, on mêlera un peu de bonne huile : tremper vos raiſins dans cette eau, ſaumure ou leſſive bouillante, & les y laiſſer juſqu'à ce qu'ils perdent leur couleur, ſans cependant être cuits; puis les en retirer & les étendre ſur une claie, les retourner trois heures après; les couvrir la nuit, de peur de pluie ou de roſée; & lorſqu'ils ſeront ſecs, les mettre dans des pots propres bien couverts, & les garder en lieux ſecs. D'autres, au ſortir de la ſaumure, les mettent dans de la paille d'orge. Quelques-uns les mettent dans un vaiſſeau plein de moût, ou ſimplement dans des pots bien propres & bien couverts; les autres dans du miel : d'autres les gardent dans de la paille d'avoine, mais il faut qu'elle ſoit ſans pouſſiere & bien criblée, pour qu'ils n'y pourriſſent pas. D'autres, font tremper la queue des raiſins dans de la poix-réſine.

Voici encore de nouveaux moyens : coupez de longues branches où il y ait pluſieurs grappes de raiſins, & accrochez-les à des cerceaux que vous prendrez dans un lieu où l'air ne ſe renouvelle point; ou bien ſuſpendez-les dans des

tonneaux ſecs ou dans des caiſſes, & couvrez-les bien. Il y a des perſonnes qui ne font que pendre les grappes, enveloppées de papier, dans un lieu ſec où il n'y a pas grand air.

On peut encore laiſſer les raiſins aux ceps, en renfermant chaque grappe, avant l'hiver, dans deux ſacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée, qu'on lie un peu ſerré par le haut. Ces raiſins s'entretiennent au mieux ſur leurs ceps, & ils y ſont à l'abri des injures du tems, & des inſultes des animaux. Quand le froid eſt piquant, on les couvre de paillaſſons; mais s'il gele bien fort, il faut les cueillir promptement: le raiſin, ainſi ſoigné, ſe conſerve quelquefois juſqu'à la Pentecôte.

Raiſin ſec, & Raiſiné.

Voyez la maniere de faire l'un & l'autre, au Chapitre *des Confitures*, ci-après.

Comment avoir des grappes de raiſin mûr dès le printems.

Il n'y a qu'à enter une vigne ſur ceriſier; le raiſin qui en viendra, ſera formé & mûr dans le tems des ceriſes. Le ſecret eſt de bien enter la vigne ſur le ceriſier: on le fait ainſi.

On perce un trou dans le tronc du ceriſier avec une tariere; on fait entrer la branche de la vigne dans le trou; on l'y laiſſe croître juſqu'à ce qu'elle bouche le trou, & qu'elle ſoit intimement unie au ceriſier: alors on retranche le ſarment de ſon cep, & dans la ſuite il ne tire plus de nourriture que du ceriſier; ce qui avance de deux mois la maturité du raiſin.

Moyen pour avoir différens raiſins ſur un même cep.

On prend deux branches de raiſins de différente eſpéce; on entaille un peu ces deux branches par le milieu, on les joint à l'endroit de l'entaille, on les lie fortement avec des étoupes, & on les laiſſe juſqu'à ce que les deux ſarmens ſe ſoient unis inſéparablement: ce nouveau cep donnera du raiſin de pluſieurs eſpéces. Si on greffoit, ſur un ſarment de cette vigne, une troiſiéme eſpéce de raiſin, ſa vue ſeroit belle & plus rare.

On fait la même choſe avec un petit tuyau de fer, d'un demi-pied de long. On fait paſſer au travers, quatre ou cinq ſarmens, dont on enleve l'écorce par l'endroit où ils doivent ſe réunir tous en un corps; on les lie enſemble, on remplit les vuides du tuyau avec de bonne argille, & même on l'en couvre entiérement, juſqu'à ce que tous ces ſarmens ne faſſent qu'un cep: il donnera autant de ſortes de raiſins, qu'il y aura de ſarmens différens.

CHAPITRE XI.

Des Maladies des Plantes.

QUOIQUE ce Chapitre-ci & le ſuivant intéreſſent preſque toute l'Agriculture, j'ai différé juſqu'à préſent à en parler, parce que les fruitiers de jardin ſont le plus noble & le plus cher objet de l'Agriculture.

Maniere de guérir les Arbres malades.

Quand on voit quelques arbres malades, ou qui ne pouſſent pas bien, il eſt ſûr

qu'ils ſont piqués de vers blancs, ou qu'ils manquent de nourriture par la maigreur de la terre, ce qui fatigue les racines, & peut, à la longue, faire mourir l'arbre. Le remède eſt de le déchauſſer dans le mois de Novembre, de trois pieds de large juſqu'aux racines; y mettre trois ou quatre hotées de fumier de vache bien pourri; y jetter trois ou quatre ſeaux d'eau, pour le faire ſuppurer dans les racines, & recombler le trou de la même terre: les racines, ſe trouvant rafraîchies, feront un nouveau chevelu; & l'année d'après, on verra ces arbres reverdir & bien pouſſer. Si l'été eſt trop ſec, il faut y jetter deux ſeaux d'eau de tems à autre. L'hiver ſuivant, en taillant ces arbres, on ne doit point leur donner tant de charge qu'à des arbres qui auroient toujours été en bonne ſanté. Les arbres, de toute eſpéce, ſe guériſſent de cette façon.

Mauvais fonds.

Les arbres fruitiers s'accommodent mieux des terres chaudes & légeres, que de celles qui ſont froides & humides; c'eſt pourquoi il faut corriger celles-ci, comme je l'ai dit, page 29 & 35, & au Chapitre V, ci-deſſus, page 194.

Racines gâtées.

Souvent l'arbre devient tout-d'un-coup languiſſant après pluſieurs années de belle pouſſe; ce qui ne peut venir que des racines qui ſeront pourries, pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de chevelu, d'humidité, ou autrement; à quoi il eſt aiſé de remédier, en les découvrant en automne, pour couper juſqu'au vif tout ce qui eſt gâté.

Terre uſée.

Si cet arbre languiſſant a les racines bonnes, ſa maladie vient de ce que la terre eſt effritée. Pour la ranimer, ôtez la terre uſée, & mettez-y de la neuve; enſuite, faites jetter au pied de l'arbre, deux bonnes hotées de fumier de vache ſi la terre eſt chaude, ou de cheval ſi elle eſt froide; & lorſque le tems de la taille ſera venu, vous le taillerez ſur vieux bois: s'il ne fait pas une belle pouſſe l'année ſuivante, il faudra l'arracher.

Rajeunir de vieux Arbres.

Quand vous avez dans votre jardin, quelque arbre bien vieux, qui commence à laiſſer mourir des branches à droite & à gauche, comptez qu'il en eſt de même dans ſes racines; il manque de nourriture, & la terre, qu'il a au pied, eſt trop vieille, uſée & ſeche. Pour lui redonner de l'humeur & la rafraîchir, faites déchauſſer l'arbre au mois de Novembre, de quatre pieds en quarré, juſques ſur les racines, ſans les endommager: enſuite faites jetter cinq ou ſix hotées de fumier de vache bien pourri par-deſſus ces racines; les pluies d'automne & d'hiver le détremperont: ſi l'hiver étoit ſec, il faudroit y jetter de l'eau, parce que le jus du fumier ſuppurant, & les racines ſe rafraîchiſſant, la ſéve ſe ranime, la terre & l'arbre rajeuniſſent. Au mois de Février, coupez l'arbre juſqu'au vif, en faiſant la coupe en bec de flute, & mettez-y une emplâtre de terre, pour empêcher l'eau & le ſoleil d'y faire tort: dès la premiere année, votre arbre pouſſera plus de trois pieds de haut; & ſi c'eſt un arbre qui doive ſe tailler, l'hiver d'après, taillez ſes branches d'un pied de long, en peu de tems il deviendra très-beau. Cette maniere de rajeunir toutes ſortes d'arbres eſt excellente.

Arbre qui ne languit que d'un côté.

Si l'arbre eſt languiſſant d'un côté, & vigoureux de l'autre, déchauſſez-le tout autour juſqu'aux racines, pour ôter, du côté foible, ce qu'il pourra y avoir de gâté, & coupez de l'autre, quelque groſſe racine qui affoibliſſe ce côté-là, & rende l'arbre égal, & la circulation de la ſeve uniforme; puis mettez de la terre neuve par-deſſus les racines, quand même il n'y auroit rien de gâté, & deux ou trois hotées de fumier par-deſſus.

Lorſqu'on taillera cet arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, & y laiſſer toutes les branches à fruit, même les plus foibles, pour amuſer la ſeve, & tailler fort court le côté languiſſant; couper toutes les branches inutiles, & y laiſſer peu de branches à fruit.

Jauniſſe des feuilles.

1°. Cette maladie vient ſouvent de la même cauſe que la foibleſſe dont je viens de parler, c'eſt-à-dire de ce que la terre eſt uſée. En ce cas mettez-y de la terre neuve, mêlée avec du fumier, réduit à peu près comme le terreau, ainſi que je l'ai expliqué à la fin du Chapitre IV.

Ou bien, ſans découvrir les racines entiérement, mettez-y des cendres du feu, & de la ſuie de cheminée: ces deux matieres ſont très-bonnes pour les terres légeres.

Quant aux terres franches ou froides, le fumier de pigeon y eſt très-bon, lorſqu'il a été en tas, pendant deux ans, pour éteindre ſa forte chaleur; on le répand, épais d'un pouce, au pied de l'arbre; &, au mois de Mars ſuivant, on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre, on y met de la terre neuve, mêlée avec du fumier haché; & ſur-tout au pied de l'arbre, deux ou trois hotées de fumier de cheval à moitié pourri.

2°. Si la jauniſſe de l'arbre vient de ce qu'il eſt dans une terre trop humide, prenez du fumier de cheval un peu conſommé, faites un cerne autour du pied de l'arbre, mettez-y ce fumier, couvrez-le de terre, & le laiſſez ainſi, il ſe ranimera.

3°. Si cet inconvénient vient d'une cauſe contraire, c'eſt-à-dire de ce que l'arbre eſt planté dans une terre trop légere & trop ſeche, il faut auſſi-tôt que le mois de Novembre eſt venu, déchauſſer l'arbre, y mettre deſſus des curures de mare bien égoutées, des boues de rue uſées & conſommées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais ſemblables; ces moyens ſimples & faciles réuſſiſſent très-bien.

4°. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de ſubſtance. En ce cas, on doit le décharger d'une partie de ſes fruits, & apporter quelque ſecours à ſes racines.

5°. On a ſouvent le déplaiſir de voir languir des eſpaliers entiers, de poiriers & de pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous les ſoins que demande leur culture. Ce mal n'eſt pas ſans remede: voici ce qu'il y faut faire.

On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis, en le taillant, on le décharge du bois ſuperflu; & après avoir recouvert le trou où l'on a mis le fumier loin, & en deſſus des racines, on laiſſe agir la nature que ces engrais raniment bientôt.

Quelques-uns font fouiller tout l'eſpalier, à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre pieds de largeur, obſervant, à meſure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la motte que forment leurs racines; & d'agir à l'égard de cette motte, comme on fait pour celle d'un oranger

qu'on rencaiſſe, c'eſt la meilleure méthode qu'on puiſſe ſuivre : on traite de même les buiſſons.

La jauniſſe vient quelquefois des gros vers ou hannetons qui en mangent les racines : ſur quoi voyez le Chapitre ſuivant, à l'Article des *Hannetons*.

Souvent l'arbre jaunit & languit, parce que ce ſera, par exemple, un poirier ſur coignaſſier, à qui la terre ne plaît point; il faut y mettre du franc, & s'il jaunit, & que le pommier ne s'y plaiſe pas, on doit y mettre du fruit à noyau, & examiner le propre de la terre, & le fruit qui peut y réuſſir. Il vaut mieux, ordinairement, arracher un arbre jaune & malade pour le remplacer, que de perdre deux ou trois années, pendant leſquelles on s'amuſe à le tailler & à l'amender pour le rétablir, à moins que ce ne ſoit un fruit rare.

Stérilité.

Ouvrez la terre au pied de l'arbre ; coupez l'extrêmité des grandes racines; retranchez toutes celles qui ſont trop longues ou trop éloignées, & toutes les petites, qui ſont auprès de la tige ; jettez de bonne terre neuve ſur les racines, & recouvrez-les exactement.

Moyens pour faire venir à fruit les Arbres qui fleuriſſent bien, mais qui coulent preſque tous les ans.

Il y a de ces arbres qui ſont charmans à voir quand ils ſont en fleurs, mais qui ne retiennent pourtant point leur fruit : arroſez-les au pied, quand ils ſont en pleines fleurs, & donnez-leur du moins la valeur de ſix ſeaux d'eau; ſi vous n'avez pas aſſez d'eau couvrez-les, dès qu'ils jetteront leurs boutons, avec de la paille ou autre choſe qui les tienne fraîchement.

Ou bien, comme cette chûte des fleurs vient de la trop grande abondance de la ſeve, faites une ſaignée à ces arbres, en les perçant dans le tronc juſqu'à la moëlle, avec une tarriere, ou châtrez-les par les racines.

Séchereſſe & ceſſation de ſeve.

Voyez ci-devant, pages 35 & 226.

Fruits fanés ſur l'Arbre.

Quand l'âpreté du chaud les fait faner, au lieu de l'arroſer, mettez-y de la fougere au pied : & pour que le vent ne l'emporte point, ôtez de la terre de l'épaiſſeur de deux doigts, qui vous ſervira à recouvrir la fougere.

Brouiſſure & roux-vents.

Brouir, ſe dit de la brouine & de la gelée qui gâtent les boutons des arbres; les pêchers & les abricotiers y ſont les plus ſujets; les feuilles brouies ſont toutes ridées, recroquevillées, ternes & jaunâtres.

Brouir, ſe dit auſſi des mauvais vents ou *roux-vents*, qui ſurviennent aux mois d'Avril & de Mai, ordinairement du nord, ou du nord-oueſt, qui eſt la biſe; ils ſont ſi froids & ſi humides, qu'ils endommagent tout-à-coup les fruits ſur leſquels ils donnent : pour en garantir les arbres, on les couvre de paillaſſons ou de coſſas.

La *brouiſſure*, c'eſt-à-dire les feuilles brouies, tombent aux premieres pluies douces; mais il ne faut point les attendre, & on doit ôter d'abord toute la brouiſſure, afin que les nouvelles feuilles, qui, dans le printems, ſuccédent, par la force de la ſeve, à celles qui ont été brouies, viennent plus vîte.

Nielle ou *Blanc.*

Le *Blanc*, maladie dangereuſe aux œillets, eſt une eſpéce de nielle ou rouille, jaune ou blanche, qui s'attache aux pieds ou aux feuilles des plants, & les fait mourir: pour les en préſerver, il faut les garantir des nuits froides & des brouillards, les expoſer au grand air, & arroſer ſouvent. Bien des concombres & des melons périſſent auſſi par le blanc.

Mouſſe.

Les vieux arbres, & ceux des pays expoſés aux brouillards & aux vents de mer, y ſont très-ſujets: de même que ceux dont les racines rencontrent le tuf.

Vers la fin de Juillet, ou au mois d'Août, déchauſſez juſqu'aux racines l'arbre mouſſeux, rempliſſez-en le trou de genêt ſauvage aſſez épais, & recouvrez-le de bonne terre.

Le fumier de mouton eſt excellent contre la mouſſe; &, dans les vergers où les arbres en ſont attaqués, il n'y a rien de meilleur que d'y faire parquer les moutons.

Aux eſpaliers, on ôte la mouſſe en les frottant après la pluie, ou le matin après la roſée, avec un couteau de bois, ou avec des broſſes faites exprès, ou ſimplement avec un bouchon de paille, ou un torchon de vieux linge.

Chancre & gomme.

Quand les arbres ſont attaqués de chancres, maladie ordinaire des poiriers, ſur-tout des bergamottes & des petits muſcats, il faut, avec la pointe d'un couteau, ôter juſqu'au vif toute la partie affligée, & y appliquer un peu de bouze de vache, & un linge par-deſſus: on ne ſauroit arrêter les chancres trop vîte.

La gomme eſt la maladie ordinaire des pêchers, & des autres fruits à noyau.

Pour les en guérir, on doit l'ôter juſqu'au vif de l'arbre, avec la ſerpette, & mettre ſur la plaie de la terre ſeche en poudre; elle ne reviendra pas.

Comment ranimer un Arbre en le cicatriſant.

Qu'il ſoit jeune ou mouſſeux, n'importe. Prenez un ciſeau de Menuiſier, & vers le vingt de Février, ouvrez au tronc & aux groſſes branches de cet arbre, la groſſe écorce qui ſe préſente d'abord, & qui en couvre une petite qu'elle reſſerre ſi fort, qu'elle gêne le paſſage de la ſéve qui doit couler entre cette petite écorce & le bois: par-là la ſeve, trouvant un paſſage libre, vous donnera l'année ſuivante des pommiers & des poiriers, même à haute tige, & greffés ſur franc tout rajeunis: à la place de l'ancienne écorce, il s'en formera une nouvelle, polie & argentine, & au bout de trois ou quatre ans vous aurez de plus beau fruit qu'auparavant. Si vous avez touché à la ſeconde écorce qui n'a que l'épaiſſeur d'un écu, emmaillotez-la avec de la bouze, pour que la ſeve ne s'extravaſe point.

Il faut ôter toutes les branches des pommiers, afin qu'ils en repouſſent de plus belles au printems. On en laiſſera aux poiriers huit ou neuf des plus jeunes, & des mieux placées, & on les coupera au plus à un pied & demi de long, pour former une belle tête.

Avant que de cicatriſer ainſi l'arbre, on doit le déchauſſer au moins de deux pieds de profondeur, en ôter la vieille terre, mettre au fond du trou un peu de ſarment, qui, pourriſſant par les pluies & les neiges, ravive l'arbre; puis mettre de la terre neuve par-deſſus ce ſarment, & enſuite du bon fumier propre au terroir.

Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant aux Chapitres IV & V, pour rajeunir les vieux arbres, & faire fructifier les jeunes.

Arbres gelés.

Le froid fige la ſeve, & en empêche la circulation. On voit des arbres ſe fendre dans les verglas, avec grand bruit, par l'endroit le plus foible.

On a appris, par les expériences du grand hiver de 1709, que la gelée violente pénetre les plus grand arbres, & les perd ſans reſſource, juſqu'à les fendre par le milieu, ſur-tout, les plus durs & les plus vieux. Elle commence par le haut des branches, & deſcend tous les jours : il faut donc ne pas lui donner le tems de gagner juſqu'aux racines ; & pour cet effet, couper les poiriers, pruniers & pommiers, au-deſſous de la gelée ; cette coupe l'arrête, & on ne perd que ceux qui ont été gelés juſqu'aux racines, ce qui eſt très-rare. Pour les pêchers & autres fruits à noyau, il n'y a qu'à les étêter au-deſſus de la greffe ; quoique vieux, ils repouſſent aſſez quand le pied en eſt bon.

CHAPITRE XII.

Des Animaux & Inſectes qui nuiſent aux Plantes.

LES arbres, & généralement tous les végétaux, ſouffrent beaucoup de la guerre que leur font les inſectes & quelques autres animaux.

Lapins.

Ils détruiſent entiérement un jardin, quand ils y trouvent entrée ; ils rongent juſqu'aux jeunes bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent eſt preſque toujours mortelle.

Il faut boucher, avec du fil-de-fer, les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient paſſer ; & s'il y a des terriers dans le jardin, les détruire avec des furets ou par des piéges. Au ſurplus, voyez II. Part. Liv. III, Chap. VII du premier Tome.

Oiſeaux.

Pour empêcher qu'ils ne viennent manger le fruit des arbres, il n'y a qu'à y pendre un faiſceau, ou les ſeringuer avec du vinaigre, de l'eau d'abſynthe, ou autre amer.

Tigres.

Les tigres ſont des petits inſectes gris, ronds, & faits, à peu près, comme une punaiſe, qui rongent, peu à peu, toutes les feuilles, & abſorbent preſque tout le ſuc d'un arbre, en commençant depuis le bas juſqu'au haut : c'eſt pourquoi on les appelle tigres. Ils s'attachent, principalement, aux poiriers en eſpalier, & rarement à ceux en buiſſon ; ils aiment beaucoup plus les feuilles des poiriers de bon-chrétien d'hiver que des autres ; ils préferent les arbres des terroirs ſecs & ſablonneux, à ceux des fonds humides & gras ; ils aiment beaucoup plus l'expoſition du midi que les autres.

Pour les détruire, faites amas de branches de genêt commun ou de fougere ; faites-les bien ſécher ; enſuite placez-les au bas des arbres infectés de tigres, à trois pieds de l'arbre, d'où le vent ſouffle ; mettez-y le feu, de maniere pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flamme : la fumée ira ſur toutes les feuilles, &

sera périr tous les tigres qui y seront, pourvu qu'on réitere plusieurs fois cette fumigation.

Ou bien on amassera, à la fin d'Octobre, toutes les feuilles qui seront tombées de ces arbres infectés de tigres, & on les jettera aussi-tôt au feu ; quinze jours après on fera la même chose, & ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait brûlé toutes les feuilles qui seront tombées de l'arbre ; alors on en ratissera doucement les branches avec un couteau de bois, ce qui fera tomber à terre les œufs de ces insectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, aussi-bien que la décoction d'absynthe, sont aussi d'excellens remedes.

On peut encore, quand il n'y a plus de feuilles aux arbres, chercher les tigres dans les trous du mur de l'espalier ; on les en fera sortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber, eux & leurs œufs, sur un morceau de toile étendu au pied du mur, & ensuite on le secouera sur le feu.

D'autres se contentent de jetter, avec un goupillon, sur les feuilles de l'arbre attaqué de ces insectes, de l'eau dans laquelle ils ont fait tremper du tabac.

On peut encore semer du chenevis le long des arbres qui en sont attaqués ; la forte odeur du chanvre les dérange : on continue d'en semer tous les ans, jusqu'à ce qu'on soit sûr qu'ils ont entiérement abandonné les arbres.

Loirs & Souris.

Les loirs ou rats des Alpes, sont une espéce de gros rats gris, roussâtres ou blancs, qui font beaucoup de dégât aux fruits, & qui rongent jusqu'à l'écorce des arbres : quoiqu'ils passent tout l'hiver à dormir dans le creux d'un arbre, ils n'en ont que plus d'appétit quand ils se réveillent, & ils ne se contentent pas de glands & de noix.

Prenez de l'éponge, & coupez-la par morceaux, gros comme le bout du doigt ; faites-la bien frire dans de la graisse douce, ou dans du beurre frais ; mettez-en derriere l'arbre sur une tuile posée sur le treillage ; ils vont manger ces petits morceaux, qui ne se digérant point, & gonflant dans leur ventre, les font crever.

Dans les années abondantes en feines, on va en plusieurs pays à la chasse des loirs : on parfume les arbres où ils font leur gîte, afin de les étourdir : on les ramasse dans des sacs, on les écorche, on les vuide, & on les sale pour les manger. On fut autrefois obligé à Rome de défendre d'en servir sur les tables.

On détruit aussi les rats & les loirs avec des piéges, comme quatre de chiffres, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle ; & on seme, par-ci par-là, du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage : tout ce qui est poison est très-dangereux.

Pour éloigner ces animaux, on remplit de paille la peau d'un chat ; on la recoud, on la met sur ses pieds, & on la frotte par dehors de la graisse du chat même ; l'odeur & la vûe de cet ennemi fait fuir les rats & les souris. On les éloigne encore, en mettant parmi les branches de l'arbre, des branches d'hieble fraîchement coupées, parce qu'ils en haissent extrêmement l'odeur.

On chasse aussi les souris des appartemens, en les aspergeant d'eau dans laquelle on aura fait infuser de la verveine pendant vingt-quatre heures. Ou bien on les attrape avec des bandes de parchemin engluées d'un côté, afin que ces insectes s'y enroulent d'eux-mêmes en marchant dessus la glu.

Perce-oreilles.

Pour s'en défaire, il faut avoir des cornes entieres & creuses, celles des beliers sont meilleures que celles des autres animaux ; l'odeur y attire les

perce-oreilles en dedans; & comme ils n'en peuvent plus ſortir qu'avec peine, on va tous les jours vuider les cornes, & écraſer les perce-oreilles qui piquent & gâtent les fruits, ſur-tout les pêches, les abricots & les figues. On les prend de même dans de petits cornets de papier placés à différens endroits. On met auſſi des petits vaſes de terre, de plomb, ou de fer-blanc pleins d'eau, ſous chaque pied de la caiſſe ou ſous les pots, pour les faire tremper dedans; cela empêche les perce-oreilles & fourmis d'y monter.

Hannetons.

Pour ſes exterminer, il n'y a qu'à ſecouer de jour à autre, entre onze heures du matin & deux heures, les branches d'arbre ſur leſquelles ils ſont alors aſſoupis, & les écraſer. En hiver, ils rongent en terre les racines des jeunes arbres & des légumes: c'eſt pourquoi il faut découvrir, avant l'hiver, le pied des jeunes arbres, remuer la terre des légumes, pour écraſer ce qu'on y trouvera de vers ou d'hannetons formés, & couper au-deſſus de la plaie les racines qu'ils auront rongées. Pour empêcher qu'ils n'approchent des arbres, on doit les enfumer avec du fumier de bœuf, avec quelques vieilles ſavates, ou avec de la corne de cerf. Ils fuient auſſi la pivoine; c'eſt pourquoi on en plante dans les vignes. Au ſurplus, voyez ci-après *Turcs.*

Taons.

Il faut faire de même, pour détruire les taons, qui ſont des gros vers qui vivent en terre, & que l'on dit que le fumier engendre; tailler court les racines endommagées, & y mettre de la terre neuve.

Turcs.

On détruit de même les turcs ou matis, qu'on appelle en Poitou, *hannetons:* ce ſont de certains vers blancs, qui demeurent deux ou trois ans en terre, où ils groſſiſſent, rongent les racines, courent entre l'écorce & le tronc des arbres, tant forts que foibles, deviennent enfin hannetons volans: après quoi ils s'accouplent, & font du couvain, qui ſe répand & forme de nouveaux vers blancs. Ils ruinent depuis les légumes, juſqu'aux plus beaux arbres de futaie. Il n'y a pourtant pas d'autre remede que de labourer ſouvent & déchauſſer l'arbre, ou même peler ſon écorce juſqu'à l'endroit endommagé, pour arracher ces inſectes, ou les tuer dans leur trou avec quelque fer pointu.

Taupes.

Elles endommagent les racines, & renverſent la terre par-tout où elles paſſent; & leurs traînaſſes ſont les nids des mulots.

On peut les chaſſer, en fichant, dans leurs traînaſſes, des petits bâtons de ſureau; ou en jettant dans leur trou des branches de ſaule ou de chanvre verd, de la poirée, de l'oignon, ou de la fiente de cochon; ou bien en y plantant un ſimple, qu'on appelle *horti palma;* ou bien encore en jettant dans chaque taupiniere une noix que l'on aura fait bouillir pendant une demi-heure dans une leſſive compoſée d'une poignée de ſel commun & d'une once de couperoſe, ou avec de la cigue.

On peut auſſi, dans le mois de Mars, que les taupes ſont en amour, en mettre une vivante dans un pot de terre aſſez creux, pour qu'elle n'en puiſſe pas ſortir, & après le ſoleil couché, enterrer ce pot à fleur de terre, afin que les taupes, qui paſſeront, y tombent, & que les cris de celle qu'on y aura miſe, en attirent

d'autres. Il y a des gens qui ne font que mettre de l'eau dans un pareil pot, pour que les taupes s'y noient, comme font les mulots.

D'autres font des trous autour de la taupiniere, afin que les taupes qui y sentiront de l'air, en sortent plus vîte par le premier endroit qu'elles rencontreront.

D'autres encore vont, au lever du soleil, sur le lieu où elles ont fouillé le plus fraîchement; &, comme c'est l'heure ordinaire de leur travail, on guette l'endroit où la taupe remue la terre, & on l'enleve d'un seul coup de bêche qu'on donne de travers pour l'attraper. Si on la manque, il n'y a qu'à couler de l'eau dans le trou; elle en sortira dès qu'elle se sentira mouillée.

On peut encore mettre cinq ou six écrevisses le long des murs ou autres endroits où elles viennent, ou même au bord de leur trou; la puanteur des écrevisses mortes les chassera.

D'autres, sans tant de façon, attachent un petit hameçon au bout d'un fil un peu fort, mettent, pour amorce, un petit ver de terre, & l'attachent dans le trou qu'ils trouvent le plus frais, entre les sept ou huit heures du matin, ou entre les deux ou trois heures après midi.

Pour les prendre en vie, on se sert de taupieres, qui sont des espéces de boîtes ou fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on fend & qu'on creuse; on rejoint ces piéces ensemble avec un petit cercle de fer; ces boîtes ont environ un pied de long, sur trois ou quatre pouces de diametre; elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celui qu'on met au bord des taupinieres, & par où la taupe entre dans la boîte: on l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des taupes; &, afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord, par où elles entrent, une petite soupape ou un crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la taupe.

Mais le plus sûr est de les faire détruire tous les ans, par un de ces gens, qu'on appelle, en Normandie, des *taupiers*, parce qu'ils gagnent leur vie à ce métier. Voyez Tome I, II. Part. Liv. III, Chap. I, n°. IV.

La cendre de taupe s'emploie, par les Chirurgiens, pour la guérison des fistules: sa peau sert à faire des bourses.

Rats, Mulots, Musaraignes ou *Musettes.*

Il y a des gens qui pensent qu'on peut chasser les *rats* avec de la bruyere verte; ou bien en écorchant la tête d'un rat vivant, & en le laissant fuir pour qu'il chasse tous les autres; il y en a aussi qui, pour le même effet lui mettent un grelot au col. D'autres prétendent qu'en mettant deux ou trois rats vivans dans un grand vaisseau de terre, sur un feu fait de bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer, tous les rats voisins viendront au secours jusque dans le feu. D'autres encore, disent que la lie d'huile, échauffée dans un bassin d'airain, les fait aussi assembler; que l'herbe au lait ou tithimale pilée, & mêlée avec de la farine d'orge, & du vin mielé, les aveugle; que l'ellébore, mêlée avec de la farine d'orge, réduite en pâte, les fait mourir; & que la cendre de bois de chêne leur donne une gale qui les fait crever.

Les *mulots*, sont de petites souris, qui fouillent, comme les taupes, & qui endommagent les racines des arbres, sur-tout des figuiers.

Les *musaraignes*, ou *musettes*, sont des espéces de petits rats, ou taupes, de couleur de belette, qui ont le museau long & pointu, la queue fort menue, & quatre rangs de petites dents doubles. Leur morsure est venimeuse à ce que disent certaines gens.

On fait crever les mulots & les musaraignes, avec de l'éponge fricassée; comme il vient d'être dit pour les loirs; ou bien on les prend aux piéges.

Le meilleur eſt de mettre, à fleur de terre, le long des eſpaliers, des cloches à melon, ou des terrines à moitié pleines d'eau, recouvertes de fouarre ou de paille non battue, afin que les mulots, qui viennent ordinairement la nuit pour courir & monter aux treillages, tombent & ſe noient. On amorce les piéges avec des morceaux de lard ou de fromage. L'amertume de la ſuie, ſemée autour des arbres, les chaſſe.

On détruit encore les mulots, en jettant, dans chacun des trous ou traînaſſes qu'ils ont faits fraîchement, quatre ou cinq pois, qu'on a mis cuire dans de l'eau avec de l'arſenic, pour les empoiſonner. Ces inſectes donnent principalement, dans les jardins qui ne ſont ſéparés des terres labourées que par quelques ceintures de grands arbres, parce que leurs racines les attirent.

Liſettes ou *Coupe-bourgeons.*

Les liſettes ſont de petits inſectes griſâtres tirant ſur le verd, qui, en Mai & Juin, coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & d'abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long.

Pour s'en garantir, il faut emmaillotter les jeunes greffes ou jets, dans de petits ſacs de papier, liés avec un fil : on s'en ſert auſſi pour préſerver les greffes des gelées du printems.

Pucerons.

Ils écloſent au milieu du printems, groſſiſſent beaucoup en un mois, & deviennent aîlés : ils ſe cachent dans des feuilles qui ſe pliſſent autour d'eux, & ils s'attachent aux jeunes pouſſes des arbres & des plantes. Plantez de la roquette en pluſieurs endroits du jardin ; ou bien, verſez ſur les pucerons, du fort vinaigre, mêlé avec du ſuc de juſquiame ; ou bien encore frottez les branches avec de la chaux vive, trempée dans de l'eau : on peut auſſi mettre au bout d'un bâton, fiché en terre, un pot, le goulot en bas ; les inſectes, qui aiment la fraîcheur, s'y retireront. Les fourmis en ſont ennemis, & les détruiſent.

Punaiſes vertes & rouges.

On arroſe de vinaigre, les boutons de roſes & autres fleurs, qu'elles mangent.

Il ne faut jamais planter de tilleul proche des potagers & des arbuſtes ; car il attire la punaiſe rouge, & cet inſecte eſt l'ennemi mortel des jardins : quand il a une fois gagné les arbres fruitiers, il n'y a pas d'autre remede, pour les détruire, que d'avoir la patience de les tuer, tant ſur les arbes que ſur les légumes.

Les orangers ſont fort ſujets aux punaiſes ; elles y font, en automne, ſur les branches confuſes, qu'elles rencontrent en volant, un couvain qui reſſemble à des taches de rouſſeur ; & étant parvenu, le printems ſuivant, à la groſſeur d'une lentille, il éclot & multiplie le nombre des punaiſes, qui produiſent enſuite d'autres couvains.

Le remede eſt de tailler tout le bois inutile de la tête de l'oranger, & de nettoyer ſoigneuſement les branches par-tout. Ces couvains de punaiſes attirent les fourmis.

Aſcarides, &c.

On ſe défait de toutes les vermines, qui s'attachent, principalement aux plants & fleurs en pot, en les plongeant dans l'eau juſqu'à ce que la vermine ſoit enfuie ou noyée.

Cantharides.

Cette eſpece de mouches venimeuſes, aſſez belles à voir, s'engendre particuliérement ſur les frênes & ſur le chevre-feuille, & s'attache au haut des arbres fruitiers.

Pour les détruire, faites bouillir de la ſauge ou de la rhue dans de l'eau; &, quand elle ſera refroidie, arroſez-en les arbres où elles ſeront attachées; &, ſi elles ſont trop haut, ſeringuez-les.

D'autres prennent du fumier de vache ou de la racine de concombre ſauvage, & y mettent le feu; la fumée, qui en ſort, fait tomber les cantharides.

Ces mouches ſont un poiſon pour ceux qui les prennent intérieurement; au contraire, elles ſont fort utiles lorſqu'on les applique extérieurement, en les mettant ſur la peau, elles y cauſent des veſſies, d'où il ſort beaucoup de ſéroſités: elles ſont auſſi la baſe des veſſicatoires qu'on applique derriere les oreilles, à la nuque & entre les épaules. On s'en ſert dans l'apoplexie, la paralyſie, les maladies du nez, des yeux & des gencives; dans les rhumatiſmes & la goutte ſciatique. On amaſſe les petites mouches cantharides, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les met ſécher au ſoleil: les meilleures ſont celles qui ſont de différentes couleurs, épaiſſes, entieres, nouvelles & bien ſeches: on réduit les vieilles en poudre. On peut les garder environ deux ans.

La bupreſte eſt une mouche ſemblable à la cantharide; étant mangée avec l'herbe, ſous laquelle elle eſt cachée, par les animaux paiſſans, comme bœufs & moutons, elle les fait mourir, enflés comme un tambour: c'eſt pourquoi les Bergers l'appellent *Enfle-bœuf*; &, ſi un homme en mange, il aura les mêmes accidens que s'il avoit pris des cantharides: ceux qui en ont avalé ont un goût puant & ſemblable à celui du nitre, le ventre & l'eſtomac leur tirent étrangement, comme aux hydropiques. Pour remedes aux hommes, un prompt contre-poiſon; & aux beſtiaux, ceux expliqués, Tome I, au Chapitre *des Bœufs*, I. Part. Liv. IV, Chap. I.

Chenilles.

Nous avons la deſcription de plus de deux cens douze eſpeces de chenilles, & il y en a qui nichent ſous terre.

Pour les détruire de bonne heure, on doit faire écheniller les arbres l'hiver avant qu'ils pouſſent, & jetter au feu tous les fourreaux des chenilles; car, ſi on les laiſſoit ſur terre, ils y écloroient & ſe répandroient par-tout. Si elles étoient déja écloſes aux arbres, il faut y aller dès le grand matin, ou ſur le haut du jour, ſur-tout après une pluie, parce qu'alors elles ſont raſſemblées par tas; on les fait tomber ſur une tuile, & on les écraſe avec une palette de bois.

Il faut auſſi avoir ſoin d'écheniller les arbres de futaie, voiſins des fruitiers, même les haies: on ſe ſert, pour cela, ou de ciſeaux, ou de certains crochets de fer qu'on appelle *échenilloirs*. Voyez ci-devant, page 17. Dans les Provinces riches en plants & bien policées, on commande tous les ans, à la fin de l'hiver, des corvées publiques, pour écheniller les haies & buiſſons.

Pour empêcher les chenilles de monter aux arbres, il n'y a qu'à enduire le tronc, à un pied de terre, deux pouces de haut, & épais d'un doigt, avec du vieux-oing, du ſain-doux ou du tartre. On peut en faire encore autant, cinq pieds plus haut. Cela ſert auſſi contre les fourmis.

Il y a une eſpece de chenilles qui écloſent, dans de petits anneaux, autour des petites branches: on les appelle *Dez* ou *Viroles*. Leurs œufs ſont comme le chagrin noir, & échappent aiſément à la vue, quoique la chaleur du printems les faſſe éclore bien vîte. On ſe défait de ces chenilles comme des autres, en détruiſant

leurs viroles ou nids, avant qu'ils éclosent. On peut encore mettte de la paille de seigle verd, ou des branches de sureau ou d'hieble, aux arbres qui en sont attaqués; ou bien on n'a qu'à les arroser avec de l'eau où l'on aura détrempé de la fiente de pigeon & de brebis, avec un peu de salpêtre & de tabac, ou encore des écrevisses nouvellement mortes; ou bien de la rhue, de l'absinthe & du bon tabac, une poignée de chacun, qu'on aura fait bouillir, pendant une demi-heure, dans un seau d'eau. Cette aspersion détruit aussi les mouches & les fourmis.

Fourmis & Mouches.

Les fourmis gâtent les arbres, & engendrent les pucerons.

On prendra de la scieure de bois qu'on mettra autour du pied des arbres; elles n'osent pas passer par-dessus cette scieure, parce qu'elles la sentent mouvoir sous elles. On peut aussi frotter la tige des arbrisseaux de craie blanche; elle arrête les fourmis.

Ou bien on prendra de la laine, fraîchement coupée dessous le ventre des moutons, qu'on attachera autour du tronc des arbres, de la largeur de quatre doigts; ces petits insectes, haïssant cette odeur, s'en éloigneront.

Ou bien encore on fait, au pied de ces arbres, un cercle de glu, pour les empêcher d'y monter. On peut aussi frotter le tronc avec du fumier de bœuf ou de la graisse d'âne.

Le soufre pilé, & mis au pied des arbres, est aussi très-bon pour cela; lorsqu'il a plu dessus, on le renouvelle. Quand les fourmis sont éparses sur les arbres, on peut les enfumer de soufre; cela les fait périr.

Ou bien on prend de petites bouteilles de verre, dans lesquelles on met de l'eau, à moitié la bouteille, avec du miel, bien mêlé l'un avec l'autre; on en frotte un peu les goulots pour les y attirer, puis on les attache à l'arbre: quand les bouteilles sont pleines, il faut les vuider & y remettre d'autre liqueur: on continue à vuider, remplir & attacher ces bouteilles sur l'arbre, jusqu'à ce que les fourmis soient toutes détruites. Pour le faire encore plus vîte, mettez derriere l'arbre, où elles s'attachent, une petite assiette pleine de miel, posée sur le treillage; elles iront toutes se prendre dans ce miel.

On se défait de même des mouches qui mangent les muscats & chasselas.

D'autres, pour détruire les fourmis, prennent une terrine pleine d'eau & de miel bien mêlés ensemble, & ils mettent cette terrine au pied de l'arbre; il s'y noie beaucoup de fourmis, si elles viennent du bas de l'arbre: quand elles viennent d'une muraille, le long de laquelle il y a des espaliers, il faut mettre une petite terrine à rase de terre, la graisser de miel, & poser une ardoise dessus, soutenue d'un petit bâton, pour que les fourmis puissent y entrer; & le soir ôter la terrine, la mettre dans de l'eau chaude pour les faire mourir, & la remettre de même, graissée de miel: par ce moyen on détruira toutes les fourmis.

Pour peu qu'on en voie dans un endroit, on y jette un os de chair fraîche, qu'on couvre d'un pot à fleur renversé, & graissé de quelque odeur douce qui les attire aussi; on pose ce pot sur trois tuilots, afin qu'elles puissent passer par-dessous: & elles y viennent former une fourmilliere, qu'on ôte le soir avec de l'eau chaude: l'os seul en sera souvent tout couvert; on le met dans l'eau, & on le fait servir jusqu'à ce qu'on ne voie plus de fourmis.

La suie de cheminée, mise au pied des arbres, suffit seule pour les faire fuir; mais ces insectes établissent quelquefois leur fourmilliere au pied des arbres, & font mourir un espalier entier: le meilleur remede, est d'arroser le pied de l'espalier, de vieilles urines, gardées pour cet effet.

On prétend que les chenilles, les poux & autres petits insectes, n'attaquent

point les vignes ni les arbres qu'on a taillés avec une serpette ointe de sang de bouc & de graisse d'âne, ou d'huile, dans laquelle on aura fait bouillir des chenilles ou des gousses d'ail pilées.

Vers.

Il y a quantité d'autres vers, que ceux dont j'ai parlé, qui s'attachent, sur-tout, aux feuilles des arbres, & les picotent comme de la dentelle : on les détruit de même que les cantharides, par des fumigations ; ou bien on les ramasse soir & matin, ou après quelque pluie, ou bien, encore, après avoir fait un arrosement de décoction de graine, ou de feuilles de chanvre qui les attire.

Limaçons.

Ils aiment les jeunes boutons d'arbres, & leur glaire y nuit beaucoup : matin & soir, &, sur-tout après la pluie, on va les prendre à la main & on les écrase.

Il faut détruire, l'hiver, les limaçons à coquille qui se cachent en terre au pied des murs. Il y a des pays où on les mange : ceux qui vivent en plein air d'herbes aromatiques, ont meilleur goût ; & ceux qu'on prend l'hiver cachés dans la terre, sont préférables à ceux des autres saisons : mais quelque soin qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec poivre, sel, vin, huile & aromates, ils sont lourds & mal-faisans : ceux qui le sont moins, se prennent dans les vignes & les buissons.

Calandres ou *Charensons.*

Comme ces insectes sont une espece de vers, qui nuisent quelquefois aux plantes, & plus souvent aux grains, voici une bonne maniere de les détruire, dont on se servira dans les greniers.

Mettez dans un chaudron un seau d'eau, & un litron d'haricots sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; ôtez-le du feu, & laissez reposer l'eau : ensuite enveloppez, dans un linge, une livre de mercure, & liez-le bien avec une ficelle, mettez-le dans un autre chaudron, avec un seau d'eau, & faites bouillir l'eau & le mercure plusieurs heures ; après quoi otez-le du feu, & mêlez ensemble l'eau où les haricots ont bouilli avec celle où le mercure a aussi bouilli : jettez-en une pinte, mesure de Paris, sur chaque septier de bled, & le remuez bien. Vous pouvez en arroser les planchers, & même les murs.

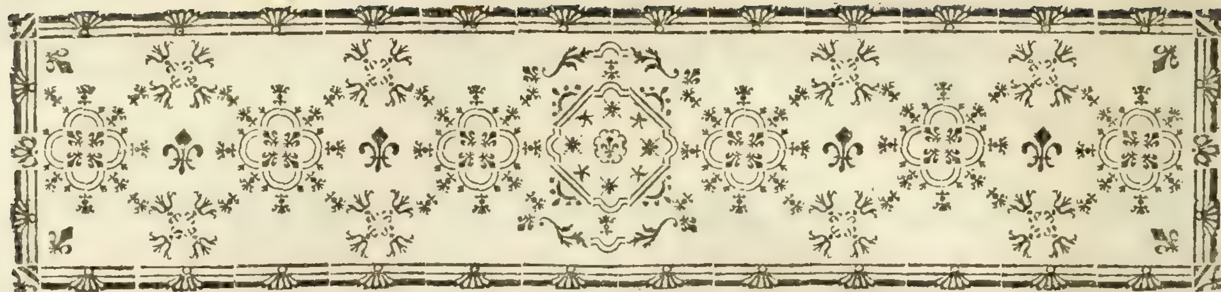
Le tems le plus propre pour cela est quand la séve monte, parce qu'alors les œufs de cette vermine éclosent. Voyez aussi ce qui a été dit Tom. I, II. Part. Liv. III, Chap. IX.

Remedes contre les Teignes.

Frottez, de tems en tems, vos tapisseries, vos rideaux & autres étoffes que vous voulez garantir des teignes, avec des toisons de brebis qui aient encore leur graisse naturelle ; car la teigne choisit les peaux & les laines dégraissées par l'Ouvrier.

Un autre remede est de bien battre les étoffes & les tapisseries, avant que les papillons jettent leurs œufs, c'est-à-dire, sur la fin de l'été ; & de ne les remettre en place, qu'après avoir fait crever les teignes & les papillons, avec de l'huile de térébenthine, ou avec de la fumée de tabac.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE QUATRIÉME.

Les Jardins de Fleurs & d'ornement.

POUR ſuivre l'ordre que je me ſuis propoſé, je renferme dans ce Livre-ci tout ce qui fait la beauté & le plaiſir des jardins d'ornement; les parterres, les fleurs, l'orangerie, les arbuſtes, les boſquets, boulingrins, cabinets, futaies, & les eaux.

La matiere ſera traitée pour le grand & pour le petit, parce que le grand goût pour les jardins regne à préſent par-tout, & que cet Ouvrage eſt pour tout le monde : chacun y prendra ce qui conviendra à ſon terrein, à ſon goût, & à la dépenſe qu'il voudra faire.



CHAPITRE PREMIER.

Plans & Parterres des Jardins de propreté.

LE principal eſt d'en bien choiſir l'aſſiette ; &, quand on le peut avant que de faire les bâtimens, c'eſt le mieux. Il y faut une expoſition ſaine, un terroir du moins médiocre, de l'eau, belle vue, une ſituation commode, un abord facile & gracieux, & de la proportion, tant entre les différentes piéces du jardin, qu'à cauſe de toute ſon étendue avec celle du Château, ou de la Maiſon qu'il accompagne.

Pour en dreſſer un beau plan, il faut conſulter ceux dont la capacité eſt connue par de bons morceaux ; ne précipiter rien, & proportionner le tout, principalement à ſa bourſe.

Diſtribution du Jardin.

Il y a quatre choſes principales pour bien diſpoſer un jardin.

La premiere eſt que, comme la nature eſt toujours plus belle, & coûte moins que l'art, un jardin doit plus tenir de la premiere que de la ſeconde ; & il ne faut emprunter de l'art, que ce qui peut ſervir à faire valoir la nature.

La ſeconde, eſt de ne point trop offuſquer le jardin, ſur-tout, auprès des bâtimens.

La troiſiéme, au contraire, eſt de ne le pas découvrir trop, ſur-tout, près de la campagne, en comparaiſon de laquelle il ne paroît rien alors : on en voit tout d'un coup le tout ſans y entrer, & on n'y a pas aſſez de fraîcheur l'été.

Et la quatriéme eſt de le faire toujours paroître plus grand qu'il n'eſt effectivement : ce qui ſe fait, ou en arrêtant le coup d'œil par des paliſſades, des allées, des boſquets placés à propos, & contraints à une hauteur convenable à la vue, & qui, en cachant des endroits irréguliers, font néanmoins des enfilades, des enfoncemens & des vues d'oiſeau ; ou bien en pratiquant des liſieres de bois avec quelque cabinet, le long des murs, pour faire croire l'enclos plus grand ; ou bien, enfin, en ménageant des angles, des terraſſes & des claires-voies qui répondent à des avenues du dehors.

La proportion générale des jardins eſt d'être d'un tiers, ou même de moitié, plus longs que larges, afin que les piéces en ſoient barlongues & plus gracieuſes à la vue : le jardin en paroîtra auſſi plus grand ; mais ce ne ſeroit qu'un boyau, s'il avoit en longueur plus que la moitié de ſa largeur.

Il eſt eſſentiel, auſſi, de proportionner l'étendue d'un jardin au volume de la maiſon ; car une petite ne paroît rien auprès d'un grand jardin ; & un petit parterre auprès d'un grand bâtiment en paroît encore moins. Il faut remarquer, à ce ſujet, que, comme l'ardoiſe groſſit beaucoup l'objet d'un bâtiment, une maiſon qui en eſt couverte, ſouffre des dehors plus ſpacieux, que quand elle n'eſt couverte que de tuiles.

Ainſi, ce que l'emplacement du jardin aura de trop en long ou en large, tant par rapport à la maſſe des bâtimens, que par rapport aux différens compartimens du jardin, doit être borné, ou par des boulingrins & autres piéces plates, ou par des paliſſades, boſquets, allées plantées, ou autres piéces de relief, percées de façon, qu'elles ne reſſerrent pas les points de vue.

Au reſte, il vaut mieux ſe contenter d'une étendue raiſonnable, que d'avoir

de vastes emplacemens, dont les trois-quarts sont ordinairement négligés. La vraie grandeur d'un beau jardin est de trente à quarante arpens.

Venons à l'exécution. 1°. Il faut toujours y descendre par un large perron de trois marches, au moins; que la vue rencontre d'abord un parterre riant; & que le terrein aille, s'il se peut, en pente douce, jusqu'au bout, afin que les bâtimens paroissent plus élevés.

2°. Le jardin doit regner près du bâtiment, en face, ou sur les côtés; & le parterre même, comme piéce plate, doit être accompagné des deux côtés de piéces de relief, qui le fassent valoir en le relevant, comme palissades, allées ou bosquets. Mais, avant de les planter, il faut prendre garde à la situation du lieu; car, s'il y a une belle vue de ce côté-là, il est nécessaire d'y tenir le parterre découvert, en y pratiquant des boulingrins & autres piéces plates; ou bien n'y mettre que des quinconces ou des bosquets découverts, avec des palissades basses qui ne bouchent point la vue: on ne borde le parterre, de palissades & de bosquets hauts, que quand il n'y a point de vues à conserver, ou lorsqu'il y a quelque montagne, bois ou chaumieres désagréables à cacher.

Il faut, près des parterres, les desseins les plus mignons, soit piéces plates ou de relief, comme bosquets découverts, à compartimens, quinconces, sales-vertes, avec des boulingrins, des treillages & des fontaines dans le milieu. C'est un bel agrément pour la proximité de la promenade, & pour la fraîcheur & gaieté des appartemens.

Il seroit même à propos dans un beau jardin, de planter quelque bosquet ou quarré d'arbres & arbrisseaux, toujours verds, pour qu'en hiver leur verdure égaie la vue & varie les objets.

3°. La tête, ou le bout du parterre, doit être décoré de bassins ou piéces d'eau & au-delà, pour arrêter un peu la vue sur le parterre, on pratique une demi-lune de palissade ou de bois, percée en patte-d'oie, qui mene dans les grandes allées; on remplit l'espace, qui est entre le bassin & la palissade, de petites piéces de broderie ou de gazon, ornées d'ifs, de caisses & de pots à fleurs.

Dans les jardins en terrasse, soit de profil ou en face du bâtiment, où l'on a une belle vue, comme on ne peut pas boucher la tête du parterre par une demi-lune de palissade, il faut, pour continuer la belle vue, pratiquer de suite plusieurs piéces de parterre variées, coupées par des allées de traverse.

4°. En face du bâtiment on fera l'allée principale ou métropolitaine; on la coupera en deux ou quatre parties égales, par une ou deux allées de traverse; elles seront toutes doubles & très-larges, & au bout de ces allées on percera les murs pour y faire des grilles, ou claires-voies, avec des fossés au pied, qui continueront les enfilades & le coup d'œil, en pratiquant, si faire se peut, dans les dehors, sur la ligne de ces ouvertures, des avenues, des pattes-d'oie, des étoiles, &c.

5°. On mettra des piéces d'eau, des boulingrins, ou même des bosquets, dans les endroits renfoncés qu'on ne voudra pas faire la dépense de remplir, d'autant que cela varie les objets.

6°. Quand on aura distribué, suivant le terrein, les maîtresses allées & les principaux allignemens, & qu'on aura placé les parterres & les piéces qui en accompagnent les côtés & la tête, on pratiquera, dans le reste du jardin, plusieurs desseins différens, soit boulingrins, bosquets, sales-vertes, quinconces, cloîtres, cabinets, amphithéâtres ou labyrinthes, avec des fontaines, canaux, figures, vases, &c.

7°. Dans les lieux découverts, comme parterres, boulingrins, quinconces, & autres, où l'œil, en comparant ensemble les piéces qui sont des deux côtés,

peut juger de leur conformité, il faut qu'il y ait, de chaque côté, des piéces paralleles du même genre, pour la ſymmétrie : par exemple, mettre une piéce de relief, comme un boſquet, vis-à-vis d'une autre piéce, auſſi de relief; & une piéce plate ou vuide, comme un baſſin ou boulingrin, à l'oppoſite d'une autre piéce de la même eſpéce. Mais, quoique leur forme extérieure & leur grandeur doivent être égales, cependant il ne faut pas, pour cela, répéter le même deſſein dans les deux piéces; au contraire, on doit en varier les dedans, & même les parties ſéparées : par exemple, ſi un baſſin eſt circulaire, l'allée du tour ſera octogone; car, à préſent, la plus grande beauté des jardins, c'eſt la variété, tant dans le deſſein général, que dans chaque piéce ſéparée.

C'eſt pourquoi bien des curieux veulent, ſur-tout, dans les endroits couverts, que l'on oppoſe le plein au vuide, & le plat au relief; c'eſt-à-dire, qu'on évite de mettre tous les bois d'un côté, & les boulingrins, baſſins & parterres de l'autre. Il faut donc mettre le plein contre le vuide, un boſquet contre un parterre; & le plat contre le relief, un boulingrin contre une patte-d'oie, pour qu'il y ait plus d'oppoſition & de variété.

8°. Il eſt néceſſaire que les vues ſoient bien conduites, ſur-tout quand elles ſont riches; les plants bien allignés & eſpacés avec proportion & égalité; les piéces variées & proportionnées les unes aux autres, & au terrein, ſans être ni trop chargées ni trop nues; car la principale beauté du jardin eſt, qu'il ſoit gai, ſans être, ni confus, ni trop découvert, afin que, tout ne ſe montrant pas au premier coup d'œil, la vue ſe promene agréablement ſur les différentes piéces qui ſe ſuivront, & ſe feront deſirer, en ſe faiſant entrevoir ſeulement.

On doit encore prendre garde, dans la diſtribution générale d'un jardin, à placer ſi bien les arbres des extrêmités de chaque allée, & les bouts des piéces, qu'ils ne choquent point la vue. En échancrant les encoignures & les angles de toutes les piéces, on évite ce défaut, & on forme des carrefours, qui ſont plus agréables à la vue, & plus commodes pour la promenade, que de trouver des pointes & des angles ſaillans, qui ſont très-difformes, ſur le terrein.

Au ſurplus, il faut qu'il n'y ait dans le plan rien d'étouffé, rien de meſquin; d'étranglé ou étroit; éviter les colifichets, & ne donner que dans le grand goût.

9°. Avant de mettre la main à l'œuvre, il eſt bon d'examiner, à pluſieurs repriſes, ſi l'exécution du plan peut être auſſi riante, auſſi belle & auſſi noble qu'en eſt le deſſein, & prendre garde que le crayon ne nous trompe.

On doit ſonger ſur-tout à ce que ſera le jardin, & à l'effet que feront les arbres, bois & paliſſades, quand ils ſeront dans leur force, afin qu'on ne ſoit pas obligé de les détruire pour recommencer au bout de quinze ans. Enfin, il faut placer ſi bien le tout, qu'il n'y ait rien qui choque la vue, ou qui difforme les enfilades ou le terrein, au bout de quelques années.

Trois ſortes de Jardins de propreté.

Les différentes ſortes de jardins qu'on peut pratiquer, ſe réduiſent à trois, par rapport à leur terrein.

1°. *Les Jardins de niveau parfait.*

2°. *Les Jardins en pente douce.*

3°. *Les Jardins en terraſſes.*

Les jardins de niveau parfait, ſont les plus commodes pour la promenade : ces longues allées, où l'on n'eſt point obligé de deſcendre & de monter continuellement, préſentent un agrément peu commun; leur entretien même eſt moins conſidérable que celui des autres jardins. Il eſt peu ordinaire qu'un terrein ſoit

d'un niveau parfait; pour peu qu'il y ait de l'étendue, il eſt rarement ſans quelque pente : il ſeroit même à ſouhaiter qu'il y en eût toujours une imperceptible pour l'écoulement des eaux. Ce ſecours leur eſt abſolument néceſſaire, pour qu'elles ne ſéjournent point trop long-tems dans les allées, & qu'elles n'y forment point des marques noires en croupiſſant. L'habileté d'un Jardinier, qui dreſſe un terrein, peut y ſuppléer, en y pratiquant une pente, telle que d'un demi-pouce par toiſe; elle ſuffira pour faire rouler l'eau dans le bas. C'eſt par ce moyen qu'on entretient les allées d'un jardin bien dreſſées, & peu ſujettes à être gâtées par les eaux qui y reſteroient trop long-tems.

La ſituation d'un jardin de niveau eſt très-propre pour les potagers, où les eaux ſont extrêmement néceſſaires, ainſi qu'il a été remarqué ci-deſſus. La ſituation même des vallons eſt préférable à toutes les autres pour les potagers & les fruitiers, les légumes y viennent aiſément; & les fonds gras & humides de ces ſortes de terreins, ſervent à entretenir la terre dans une diſpoſition propre à une heureuſe fécondité. A l'égard des jardins fruitiers, ils demandent plus de ſéchereſſe; leurs fruits deviennent plus gros dans les vallons, mais ils y mûriſſent moins promptement.

Cette ſituation de niveau eſt donc préférable pour les potagers, à cauſe des eaux qui ne peuvent s'écouler ſi vîte : c'eſt par-là qu'elles entretiennent une fraîcheur ſi néceſſaire à la végétation des plantes. Les pluies, quand elles ſont abondantes, peuvent leur ſuffire pendant quelques jours dans les terreins ſecs; mais dans les fonds elles ſe conſervent plus long-tems, & épargnent aux Jardiniers la dure néceſſité de toujours arroſer.

Les jardins en pente douce, ſans être coupés d'aucunes terraſſes, ſont les plus rares de tous : il s'en trouve cependant qui ont été dreſſés ſuivant leur pente naturelle, pour éviter la grande dépenſe des terraſſes, des murs, des talus de gazon, & des tranſports de terre. Il n'y a rien de ſi incommode, pour la promenade, que ces ſortes de jardins, ſujets à être gâtés par les ravines; ils ſont d'un continuel entretien, quoiqu'ils le ſoient encore moins que les jardins en terraſſes. On peut y remédier en faiſant des puiſards au bas des grandes allées, pour en recevoir les eaux : on y pratique auſſi des arrêts de ſable ou de gazon, appellés *chevrons*, qui coupent l'allée d'eſpace en eſpace, & rejettent les eaux des deux côtés.

Si on orne les boſquets de ſalles, leur pente, qui ſeroit déſagréable aux yeux, oblige à en dreſſer de niveau les plates-formes & les allées qui y conduiſent : on peut encore y pratiquer des amphithéâtres de gazon, pour profiter de la pente du terrein, & par de beaux aſpects, en corriger la roideur.

Quand ces ſortes de terreins n'ont qu'une pente douce & uniforme, elle ne ſert qu'à l'écoulement des eaux, & qu'à faire paroître un bâtiment plus élevé. On préfere ſouvent leur aſſiette à celle des jardins de niveau parfait, où les eaux font un trop long ſéjour.

Cette ſituation, en pente douce, devient très-utile aux jardins potagers. Si l'on a quelque ſource plus élevée, on la laiſſe couler doucement dans les rigoles que l'on creuſe en terre, leſquelles portent l'eau le long des bordures, & dans les ſentiers des planches. On ſe ſert encore des gouttieres de bois de ſapin, appellées *ſapines*, emboëtées l'une dans l'autre, où l'eau roule aiſément, & eſt portée par-tout où l'on veut. Toutes ces manieres abreuvent la terre inſenſiblement, & les racines des plantes en ſont rafraîchies, ſans être expoſées à être décharnées, comme il arrive, quand l'eau eſt verſée trop précipitamment avec l'arroſoir.

Les jardins en terraſſes ſont les plus ordinaires; & pour peu qu'ils ne ſoient point

point trop coupés, & qu'on y trouve de longs plein-pieds, leur aſpect devient des plus rians, & très-favorable pour l'écoulement des eaux, tant de pluie que des fontaines. C'eſt par ce moyen que les eaux jailliſſantes ſe répetent, & ſe ſervent de réſervoir l'une à l'autre. La belle vûe que ces jardins offrent de tous côtés indemniſe de la dépenſe qu'ils coûtent, & de leur grand entretien. Ce qu'il y a de plus à craindre, dans les jardins en terraſſes, ce ſont les ravines & les grands vents. Rien ne gâte plus les jardins que les ravines, elles entraînent les terres d'en-haut, elles les amaſſent dans le bas, & en couvrent les plates-bandes & les tapis de gazon. Trop heureux encore, ſi ces eaux n'emportent pas les murs & les eſcaliers des terraſſes, & qu'on en ſoit quitte pour y apporter continuellement des terres ou du ſable. Des pierrées ou des puiſards fréquens & placés à propos, peuvent parer ces accidens. Les vents font auſſi de grands ravages dans ces jardins, ſans compter qu'ils emportent ſouvent juſqu'aux couvertures des maiſons, qu'ils briſent les vitrages, les pots & les vaſes de fayance, dont on orne les terraſſes : les arbres y ſouffrent trop d'agitation dans leurs branches & leurs fruits; ils n'y peuvent même jetter d'aſſez profondes racines, par le mouvement continuel où ils ſont expoſés. Cette derniere obſervation eſt d'une extrême conſéquence pour les jeunes plants, qui, n'ayant pas le tems de jouir de l'avantage d'une nouvelle terre où ils ſont placés, ne peuvent pouſſer ces longues racines & ce chevelu ſi néceſſaires à leur repriſe. On peut cependant y remédier par des perches ou des *tuteurs* qui ſoutiennent chaque arbre : augmentation de dépenſe & d'entretien.

Le jardin potager ne perd aucun de ſes avantages dans la ſituation des jardins en terraſſes, pourvu qu'il ſoit placé dans l'endroit le plus bas, pour recevoir la décharge de toutes les eaux. Les terres alors ſeront entretenues dans un état humide, très-favorable à la végétation. On ſuppoſe que ces eaux auront leur écoulement naturel plus bas; ſans quoi il y auroit à craindre qu'elles ne pourriſſent, par leur trop long ſéjour, les racines des arbres fruitiers, qui n'ont pas beſoin d'une ſi grande abondance d'eau. Quant aux légumes, il n'y a rien à craindre; plus ils ont d'eau, plus ils deviennent beaux & gros. La pratique des Jardiniers-Maraichers en fournit un exemple. Quelque pluie qu'il arrive pendant l'été, ils ne ceſſent guère d'arroſer matin & ſoir; & ce n'eſt qu'en prodiguant l'eau, qu'ils parviennent à avoir des légumes d'une grande beauté, & de gros herbages dont le débit leur eſt ſi utile.

Il n'y auroit que le grand entretien & la dépenſe conſidérable des jardins en terraſſes qui pourroient tenir en ſuſpens ſur le choix de ces trois ſortes de jardins. Si l'on taille pour ainſi dire en plein drap, la modicité de la dépenſe, la facilité de l'exécution, de l'entretien, une ſituation avantageuſe pour les fruitiers & les potagers, qui ſont notre principal objet, détermineront pour les jardins de niveau. Lorſqu'on eſt dans l'obligation de cultiver le champ de ſes ancêtres, & de dire *in fundulo ſed avito*, ou bien de rajuſter une maiſon que l'on aura acquiſe, on doit améliorer le jardin le mieux qu'il ſera poſſible. Si le jardin eſt dreſſé ſur une pente douce, on la corrigera par des chevrons de gazon, placés dans des allées d'eſpace en eſpace, ou par des puiſards, qui recevront les eaux au bas des allées. Si la pente eſt trop roide & trop ſujette aux ravines, on en coupera le terrein en pluſieurs jardins, & l'on ſoutiendra les terres par des talus de gazon, de grandes rampes, & enfin par des murs de terraſſes, & des eſcaliers qui communiqueront d'une terraſſe à l'autre. Ces murs de terraſſes donnent les moyens de planter de beaux eſpaliers, dont les fruits indemniſent de la dépenſe qu'on a faite. On obſervera, pour conſerver les arbres, ſur-tout les pêchers, qui ſont extrêmement délicats, de faire des ventouſes ou chantepleurs

d'eſpace en eſpace, au pied des murs de terraſſes, pour écouler les eaux, qui, en s'amaſſant le long des murs, & y ſéjournant long-tems, pourroient tomber ſur les racines & les pourrir dans la ſuite. Les eſpaliers de pêchers fourniſſent tous les jours des exemples de ce que l'on avance ici.

Voilà en général ce qu'il convient d'obſerver pour faire un choix des différentes ſituations d'un terrein. On doit toujours ſe conſulter ſur la dépenſe qu'on eſt en état de faire. Combien de jardins ſont reſtés imparfaits par l'impuiſſance imprévue du Maître ! Quand le choix du terrein eſt fait, le point eſſentiel eſt de ménager les avantages du lieu, & d'en corriger les défauts. Le goût décide dans ces occaſions ; & les principes généraux répandus dans ce quatriéme Livre, peuvent conduire une perſonne intelligente à choiſir un deſſein convenable au lieu, & proportionné à la dépenſe qu'on a deſſein de faire.

Ces principes généraux ſont les regles les plus sûres, & pour ainſi dire, fondamentales, pour former les beaux jardins de *propreté :* ils ſont tirés du Livre intitulé, *la Théorie & la Pratique du Jardinage,* ouvrage connu depuis long-tems par pluſieurs éditions faites à Paris & dans les pays étrangers. Les Anglois mêmes, aſſez jaloux des ouvrages François, n'ont pû s'empêcher de lui rendre juſtice en le traduiſant dans leur langue. Ceux qui voudront mieux poſſéder cette matiere, pourront conſulter ce Traité : ils y trouveront non-ſeulement la méthode d'inventer toutes ſortes de deſſeins, de corriger les biais les plus bizarres, & d'y former des deſſeins gracieux, malgré la difformité de la place ; mais encore celle de tracer toutes les figures qui ſe préſentent, de planter les différentes parties d'un jardin, & d'y conduire des eaux capables de fournir des baſſins, des canaux, & même des caſcades. Il ne nous convient pas d'entrer ici dans ce détail, qui paroît étranger à la matiere que nous traitons, & au titre de ce Livre. Nous n'en avons même parlé, que pour ne rien laiſſer à deſirer en fait de jardinage.

Du Nivellement.

Comme la connoiſſance parfaite du nivellement eſt un art particulier, nous n'en dirons ici que ce qui eſt le plus d'uſage pour les jardins de toute eſpéce.

1°. On fait pluſieurs ſortes de niveaux : le plus commode eſt le *niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *niveau d'eau :* c'eſt un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, & ſcellé hermétiquement par les deux bouts : quand cette goutte d'air s'arrête juſtement, au milieu du cylindre, il ſe trouve poſé horizontalement ; par conſéquent l'endroit qu'on meſure eſt de niveau.

Le niveau ordinaire, pour unir un terrein, eſt celui des Maçons, qui n'eſt autre choſe qu'une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel eſt un plomb, qui doit toujours tomber juſte dans l'entaille, qui eſt au milieu de la barre qui traverſe les deux côtés de l'équerre.

Pour niveler, il faut, outre ce niveau, une longue regle pour le poſer deſſus, & des *jallons*, qui ne ſont autre choſe que des bâtons bien droits, de même hauteur, de cinq à ſix pieds, & bien unis par-deſſus ; on arme leur tête d'un morceau de linge ou de papier blanc ; ou bien on les blanchit ſimplement, pour qu'on les voie de loin plus diſtinctement.

2°. La manœuvre du nivellement ſe fait ainſi.

Un homme porte les jallons, un autre le cordeau pour aligner, & le troiſiéme, qui eſt le Niveleur, conduit l'ouvrage.

On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche en terre deux jallons, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre ; on poſe, premiérement, le niveau ſur le milieu de la regle, & on fait venir le plomb du niveau dans ſon centre, en enfonçant

celui des jallons qui eſt trop haut : enſuite on continue de poſer des jallons ſur la ligne des premiers, juſqu'au bas du terrein, qu'on veut niveler : on les enfonce, ou on les releve, de ſorte que leurs têtes ſoient au niveau des autres ; ce que le Niveleur examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils ſont plantés ſur le même alignement & à la même hauteur : enſuite il les *bornoye*, c'eſt-à-dire que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil ſi tous les jallons ſont bien alignés & de niveau : ſouvent même, il le vérifie avec le niveau, en le poſant par-deſſus la regle ſur tous les jallons, l'un après l'autre.

Outre les jallons, on ſe ſert de piquets, de même hauteur, qu'on enfonce en terre près des jallons, & on les met de niveau & en alignement avec le cordeau : on s'en ſert, 1°. pour niveler deſſus, ce qui eſt plus aiſé que ſur les jallons ; 2°. pour conſerver la meſure, en cas que les jallons ſoient déplacés ; 3°. pour faire les repaires & applanir le terrein, comme nous allons l'expliquer.

Tous les jallons & piquets étant poſés de niveau, le Niveleur voit ce que le terrein a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque jallon ou chaque piquet a au-deſſus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les Jardiniers font ce qu'ils appellent *des repaires* ou *des heſmes*. Pour cela, on tend le cordeau d'un piquet à un autre, dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau : ſi le terrein eſt en pente, on y apporte des terres le long du cordeau ; on en fait des buttes de chacune deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépigne bien pour plomber la terre, & la rendre ferme & maſſive ; & enfin on y paſſe le rateau, après qu'on a comblé & trépigné la butte, juſqu'à ce que le cordeau paſſe par-tout à fleur, tant de la terre apportée, que du reſte du terrein.

Si le terrein eſt trop élevé, pour le mettre de niveau, on en ôte la terre, tout le long du cordeau, en la creuſant par rigoles, dont enſuite on applanit les places, juſqu'à ce que le cordeau roule librement & également ſur toute la ſuperficie : ce qui ſe pratique de même pour faire des rampes ou glacis ; & c'eſt preſque de cette même maniere qu'on coupe les terreins de pente & autres lieux trop élevés.

3°. Pour mettre un terrein de niveau, on prend, pour centre le jallon ou piquet, poſé dans l'endroit, au niveau duquel on veut que tout le reſte du terrein ſe rapporte, le Niveleur prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou piquet du centre a de hauteur au-deſſus de terre ; enſuite il va à tous les autres jallons l'un après l'autre, &, ſans les remuer, il leur donne à tous, hors de terre, la hauteur de ſon bâton portatif, ce qui ſe fait en déchauſſant le pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-deſſus de terre, & en buttant de terre bien trépignée ceux qui, au-deſſus terre, ſeroient plus hauts que le bâton portatif. Cela fait, tous les jallons ſe trouvent avoir, hors de terre, la même hauteur, & ils ſont, par conſéquent, tous de niveau à leur tête & au point où ils entrent en terre ; de ſorte qu'en applaniſſant le reſte du terrein, qui eſt depuis le pied d'un jallon juſqu'à celui d'un autre, tout le terrein ſe trouvera de niveau ; ce qu'il ſera alors aiſé de faire, puiſque, d'un jallon à l'autre, il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jetter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

4°. Quand le terrein eſt trop raboteux ou trop difficile, on le laboure, & enſuite on le herſe pour y planter plus aiſément les jallons & les piquets ; ſouvent même on ſe contente de ce travail groſſier, pour le rendre applani, ou à peu près : car au reſte ce ſeroit une grande dépenſe que de vouloir mettre au niveau juſte une grande étendue de terrein, d'autant que ſouvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu, en y faiſant des piéces détachées,

ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis & baſſins ou plaines; ou de relief, comme bois, berceaux, terraſſes, cabinets, petits amphithéâtres.

Parterres.

Les parterres ſont le principal ornement des jardins.

I. *Eſpéces.* Il y a quatre ſortes de parterres. 1°. Les *parterres de broderie*, qu'on appelle ainſi, parce que les buis, dont ils ſont plantés, imitent ſur terre la broderie. Comme ce ſont les plus beaux & les plus riches de tous, on les met le plus proche du bâtiment: on les accompagne quelquefois de maſſifs & d'enroulemens de gazon. Leur fond doit être ſablé proprement, pour que les feuilles & rinceaux de la broderie, & les buis mêmes, paroiſſent plus détachés du fond: on le remplit de charbon pilé, de machefer, de terre noire, de ciment, ou de ſables de différentes couleurs.

2°. Les *parterres de compartimens* ſuivent les précédens en beauté: ils en ſont différens en ce que le deſſein ſe répete par ſymmétrie, tant en haut qu'en bas & ſur les côtés: on les mêle de maſſifs & de piéces de gazon, d'enroulemens & de plates-bandes de fleurs, avec un peu de broderie, mais bien placée; ce qui fait une belle variété. On en laboure le fond, on ſable le dedans des feuilles, & on met du ciment dans les ſentiers qui ſéparent les compartimens.

3°. Les *parterres à l'Angloiſe*, dont la mode vient effectivement d'Angleterre, ſont les plus ſimples de tous, & ils ſervent à remplir les grands lieux & les orangeries. Ce n'eſt qu'un grand tapis de gazon, tout d'une piéce ou peu découpé, & entouré d'une plate-bande qu'on peut orner de fleurs, avec un ſentier qui ſépare & détache la maſſe du parterre.

4°. Les *parterres découpés* ou *parterres fleuriſtes*, ne ſont plus guère à la mode, quoiqu'ils aient leur mérite; ſur-tout dans les petits endroits. Ce n'eſt qu'un compoſé de piéces coupées par ſymmétrie, où il n'entre point ou peu de gazon ni de broderie, mais ſeulement des plates-bandes, bordées d'un trait de buis, qui ſervent à mettre des fleurs; & on y tient des ſentiers un peu larges & ſablés, pour la commodité de la culture, & pour y avoir un peu de promenade.

II. *Emplacement.* Comme la vraie place des parterres eſt près du bâtiment, leur largeur doit être au moins de toute la face du corps de logis, & leur longueur doit être proportionnée au coup d'œil, de maniere que, d'auprès le bâtiment, on en puiſſe découvrir tous les traits. La longueur du parterre aura deux ou trois fois ſa largeur, ſi faire ſe peut, parce que les formes longues ſe raccourciſſent toujours aſſez à la vûe, & plaiſent mieux que les quarrés.

Au ſurplus, il faut donner au parterre la figure & la forme convenables au lieu & au bâtiment, ſoit en le coupant en deux ou quatre piéces répétées, avec une allée dans le milieu, quand le terrein eſt un peu large, ou en ne faiſant qu'un ſeul tableau de broderie avec des allées ſur les côtés; ou bien le diſpoſer en croix de Saint-André quand la ſortie du bâtiment eſt dans les pavillons, afin que chaque allée diagonale vienne enfiler les portes, & quelquefois les faire en demi-croiſée, cintrée par un bout, ſuivant ce que le terrein demande.

III. *Traits.* Il entroit autrefois beaucoup de groteſque dans les deſſeins de parterre, comme levrettes, griffons, lunettes, deviſes, & autres traits qui les rendoient très-lourds: on veut aujourd'hui que la broderie en ſoit légere, les figures bien entendues & ſans confuſion. Il faut pourtant éviter l'excès contraire à ce qu'on reproche à nos Anciens, & ne pas faire des parterres ſi légers & ſi peu garnis, que la broderie n'y figure pas aſſez; car peu de tems après, les traits de buis ſe confondront, & il faudra tout arracher.

Les figures, dont on compoſe à préſent les parterres, ſont les rinceaux, fleu-

rons, palmettes, feuilles refendues, becs de corbin, traits, nilles, volutes, nœuds, naiſſances, agrafes, chapelets, graines, culots, cartouches, attaches, feuilles tronquées, dents-de-loup ou treffles, panaches, guillochis ou entre-las, enroulemens, maſſifs & coquilles de gazon, ſentiers & plates-bandes, & quelques fleurs bien exécutées.

Les rinceaux ne doivent pas être ſi longs, afin que la vûe ne perde pas tout d'un coup l'intention générale de la broderie: c'eſt pourquoi, dans une grande piéce, on coupera le deſſein par des cartouches, des maſſifs & des coquilles de gazon, pour interrompre la grande portée.

Les maſſifs ſont des piéces pleines, au-dedans du parterre, d'où naît ordinairement la plus grande partie de la broderie, & qui la ſoutiennent. La largeur des maſſifs doit être proportionnée à celle du parterre, ſans excéder deux pieds & demi: on leur donne des agrafes qui viennent s'attacher aux plates-bandes, qu'on trace ordinairement au dos des enroulemens, de la même largeur du maſſif. Le dedans du maſſif, au lieu de gazon, peut être garni de marguerites, ſtatices, mignardiſes, penſées & autres petites fleurs qui feront un joli émail. Au ſurplus, on partage la largeur des maſſifs en trois; le milieu eſt pour le gazon ou pour les fleurs, & les deux côtés ſont ſablés.

La principale naiſſance des rinceaux, palmettes, &c. doit toujours ſortir avec quelqu'eſpéce de raiſonnement & ſans confuſion, des agrafes, des enroulemens & volutes des côtés ou des fleurons & cartouches du milieu: quand il faut chercher d'où ils naiſſent, cela fait un mauvais effet.

Lorſque ces principaux traits ſont placés, on remplit le reſte du terrein de nilles, d'agrafes, culots, adoſſés contre les plates-bandes & cartouches; en ſorte que, ne laiſſant pas de grands vuides, le parterre ſe trouve épaté également par-tout.

Quoique ce ſoit la mode de mettre beaucoup de gazon dans les parterres, cependant on devroit y en mettre peu, à moins que ce ne ſoit pour rompre la grande portée des rinceaux, d'autant que le gazon eſt d'un entretien continuel. Dans de petites piéces, au lieu de maſſifs gazonnés, on peut faire deux doubles traits de buis, dont le milieu & le ſentier ſeront remplis de ſable, terre ou autre matiere de couleurs différentes, pour qu'ils paroiſſent détachés.

Buis & Sables.

IV. *Exécution.* Le deſſein étant pris & tracé, ſuivant les regles ci-deſſus, & au goût de celui qui conduit l'ouvrage, on défonce les quarrés du parterre d'un pied & demi de fond: c'eſt aſſez pour planter des buis & des gazons. Si la terre n'eſt pas bonne & que ce ſoit du tuf, on la change: ſi c'eſt une terre rouſſe, ou un petit caillou noir, elle eſt aſſez bonne.

Le terrein étant bien défoncé, il faut planter de niveau des piquets, de cinq toiſes en cinq toiſes, de tout ſens, & d'un piquet à l'autre, mettre un rateau, bien bandé, qui porte juſte ſur la tête des deux niveaux; enſuite avec un rateau, de dix pouces de large, tirer des eſmes de niveau de tout ſens, pour dreſſer également tout l'emplacement; puis tracer & planter le parterre bien proprement, ſans que rien y choque la vûe, en le maillant de huit pieds en huit pieds, pour qu'il n'y ait point de confuſion; & obſerver que toutes les feuilles & maſſifs du deſſein, ſoient proportionnés à la grandeur du parterre.

Pour planter la broderie des parterres, on ſe ſert de buis nain.

Il faut qu'il ſoit jeune, fort, bien chevelu, & point trop ſec; (celui qui a la feuille petite & très-délicate, eſt le plus recherché), autrement il montera ſi haut, quelque ſoin qu'on ait de le tondre, qu'il faudra l'arracher tous les cinq ou ſix ans.

Pour le planter, après en avoir rafraîchi les racines, & coupé un peu du che-

velu, on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en ſuivant exactement la trace du deſſein; en retirant le plantoir, on l'écarte un peu pour élargir l'ouverture, & on y arrange les racines du buis qu'on enfoncera juſqu'au collet, en ſorte qu'on ne voie que ſes feuilles ſortir de la terre : enſuite on y donne tout autour, deux ou trois coups du plantoir en terre, pour la rapprocher & reboucher la rigole. Le buis étant ainſi enterré, on lui fait prendre avec le dos du plantoir ou avec les mains, la forme & le contour qu'il doit avoir ſuivant le deſſein, en plombant bien la terre tout autour, de peur qu'il ne s'évente. Dans les grandes longueurs, comme plates-bandes ou grands rinceaux, au lieu du plantoir, on ſe ſert de la béche pour planter le buis plus vîte, & on ouvre, pour cela, une rigole, tracée au cordeau, d'un bout à l'autre de la piéce : c'eſt ce qu'ils appellent planter le buis *en rigole*.

Il faut prendre garde que le Planteur faſſe bien filer les naiſſances, qu'il ne plante point ſon buis hors des traces, & qu'il ne briſe pas ſes traits, lorſqu'il ne doit que les faire couler doucement. Les coureurs d'atteliers tombent ſouvent dans ces défauts.

Les buis étant plantés, on ſable les parterres de matieres & couleurs différentes, ſoit ſable rouge, jaune ou blanc, ſoit machefer, ſoit ciment, pour que le tout ſoit varié agréablement, & que le gazon, le buis & les broderies paroiſſent détachées. Au lieu de limaille de fer ou machefer, on y emploie du charbon pilé; & au lieu de ſable jaune ou rouge, on ſe ſert de ciment ou de briques broyées & ſaſſées.

On ne laiſſe plus monter le buis ſi haut, & on ne met plus d'ifs ni d'arbriſſeaux dans les parterres, parce que ce ſont des piéces plates & dégagées, qui ne doivent point reſſembler à des bois; & la vûe du deſſein, ainſi que celle des bâtimens, doit toujours être libre. On n'y ſouffre que quelques arbriſſeaux, de trois à quatre pieds de hauteur.

V. *Entretien.* Il ne faut tondre les parterres que la deuxiéme année qu'ils ſont plantés, pour que le buis ait le tems de ſe fortifier. On doit l'arroſer la premiere année quand la terre eſt ſeche.

On tond les parterres tous les ans à la mi-Mai, & non plus tard, à cauſe de la ſéchereſſe. Il y en a qui tondent les grands parterres deux fois par an, au commencement de chaque ſéve. On tend un cordeau pour les tondre dans les piéces droites; & celui qui tond doit raccommoder les traces du parterre en lâchant quelques endroits, & en en ſerrant d'autres de près, pour rajuſter un rinceau. Il faut auſſi couper ou rafraîchir les gazons, & regarnir les vuides, tant aux buis qu'aux gazons, fleurs & ſables. On doit en même-tems tailler les arbriſſeaux, & dégarnir les fleurs qui offuſquent ou qui dérangent l'économie du parterre.

Plate-bande.

Les plates-bandes ſervent à entourer & à défendre les parterres, & elles les ornent par les fleurs, ifs & autres arbriſſeaux, qu'on y plante, mais qui doivent être tracées fort bas, comme je l'ai dit, pour ne point gêner la vûe de la naiſſance & du deſſein du parterre : raiſon pour laquelle bien des gens ne veulent pas de plates-bandes entre le bâtiment & le parterre; on y fait ſeulement ſortir quelques feuilles, palmettes ou coquilles, qui jouent ſur le ſable.

On donne, ſeulement, quatre pieds de large aux petites plates-bandes, & cinq ou ſix aux grandes. On les dreſſe toujours en dos d'âne, & on les borde, ordinairement, d'un trait de buis; dans les piéces coupées, on les entoure ſouvent de petites fleurs.

Il y a quatre ſortes de plates-bandes : les plus ordinaires ſont celles qui entourent tout un parterre.

Celles de la ſeconde eſpéce ſont les plates-bandes, coupées en compartimens, d'eſpace en eſpace, par de petits paſſages : on les fait en dos d'âne, & on les orne de fleurs & d'arbriſſeaux, comme les précédentes.

Il y a encore des plates-bandes unies & plates, ſans fleurs, composées, ſeulement, d'un maſſif de gazon, bordé de deux petits ſentiers, qu'on orne d'arbriſſeaux, de vaſes & de pots de fleurs, poſés ſur des dez de pierre, au milieu du maſſif par ſymmétrie.

Il y a enfin les plates-bandes d'orangerie, qui ſont toutes nues, & ſimplement ſablées, bordées d'un trait de buis du côté des allées, & de l'autre par le tapis du parterre. On y range les caiſſes avec quelques ifs entrelacés.

On forme auſſi des compartimens de plates-bandes, droites, circulaires & à pans.

Les Fleuriſtes en font d'iſolées ou le long des murs; ils les bordent de bandes de menuiſerie, peintes en verd, ce qui eſt propre & commode pour élever les fleurs rares. Mais, dans les grands parterres, on ne fait que les garnir de fleurs, qui ſe ſuccédent dans les différentes ſaiſons, ſans aucun vuide, comme nous le dirons au Chapitre des Fleurs.

Quand on a planté le parterre, comme il a été dit ci-deſſus, on laboure à la béche l'endroit deſtiné pour les plates-bandes; on y mêle du terreau & de la bonne terre, & on les dreſſe en dos d'âne, enſuite on marque, avec des piquets, la place des ifs, qu'on aligne au cordeau, dans les plates-bandes droites, & à vûe d'œil dans celles qui ſont circulaires. On eſpace, ordinairement, les ifs à douze pieds l'un de l'autre, & on met un arbuſte entre-deux.

Les ſentiers des parterres, même ceux qui en iſolent les plates-bandes, ne ſont point faits pour marcher, mais ſeulement pour détacher les piéces de compartimens; ainſi, les plus grands ne doivent pas avoir plus d'un pied de large. Il faut en excepter les parterres de piéces coupées, où les ſentiers ſont plus larges, & peuvent ſervir à la promenade : on les fait ordinairement auſſi larges que les plates-bandes.

Allées.

Les allées ſont néceſſaires pour la promenade, pour les opérations du jardinage, pour pratiquer des enfilades de vûes, & pour donner du relief à toutes les piéces du jardin.

I. On diſtingue pluſieurs ſortes d'allées; les allées couvertes & les découvertes; les allées ſimples & les doubles; les allées blanches & les vertes.

On forme les allées *couvertes* pour le frais, par des arbres ou des paliſſades qui ſe joignent par en haut, & ces ſortes d'allées demandent moins de largeur que les autres, pour être plutôt couvertes. On les fait de marronniers d'Inde, d'ormes & ypreaux, de tilleuls, érables, charmes, hêtres, noyers, châtaigners, acacias & ſycomores.

Les allées *découvertes* ſont de deux ſortes; celles qui ſont nues & formées ſeulement par des plates-bandes, comme celles des parterres, boulingrins & potagers; & celles qui, quoique bordées de paliſſades ou d'arbres, ſont pourtant découvertes par le haut, parce que les paliſſades ſont arrêtées à certaine hauteur, & les arbres bien élagués.

Il faut tenir découvertes les principales allées, comme celles qui ſont en face d'un bâtiment, & de quelque belle piéce, ou qui enfilent des vûes; on doit

même les tenir plus larges que les autres. On ne laiſſe couvrir que les contre-allées, & les allées qui n'ont point de vûe.

Les allées *ſimples* ſont celles qui n'ont que deux rangs d'arbres ou de paliſſades.

A la différence des allées *doubles*, qui en ont quatre, qui forment trois allées parallèles, une grande au milieu de deux petites, qui s'appellent *contre-allées*. Les allées doubles doivent toujours occuper les plus beaux endroits du jardin. Les deux rangs du milieu, qui font la grande allée, doivent être plantés d'arbres iſolés ſans paliſſades, pour qu'on puiſſe tourner autour; & on ne met plus, comme autrefois, d'ifs ni de piceas entre ces arbres, ſi ce n'eſt dans des endroits fort vaſtes ou ſur des terraſſes. On peut garnir de paliſſades le dernier rang d'arbres de chaque contre-allée; à moins qu'on ne veuille laiſſer toute la vûe du terrein libre, comme on a fait aux Tuileries.

Les allées *blanches* ſont des allées bien ratiſſées & ſablées à fond: & les allées *vertes* ſont des allées de gazon enfermées dans deux ſentiers ratiſſés; elles ſervent dans les endroits écartés, pour épargner l'entretien.

II. On dreſſe les allées droites au cordeau.

Il n'y a que les allées d'un mail, & celles qui environnent une piéce d'eau ou un parterre, qui ſoient parfaitement de niveau. Les autres ont toujours, pour l'écoulement des eaux, une petite pente imperceptible: elle ne doit point paſſer trois pouces par toiſe. Mais, ſi le terrein eſt trop roide, il faut avec des planches de bateau y faire de petits arrêts, qui n'excédent pas le terrein de plus de deux pouces, pour retenir les eaux & les rejetter des deux côtés.

Par la même raiſon, on doit tenir le milieu des allées un peu élevé, afin que l'eau n'ait pas le tems de les gâter, & qu'elle aille arroſer les plates-bandes & paliſſades. Pour égouter les grandes allées de niveau, on y fait dans le milieu des puiſards de cailloux & de pierres ſeches.

Les allées ne ſauroient être trop longues, pourvu que leur largeur ſoit proportionnée à leur longueur.

Une allée ſimple doit avoir trois ou quatre toiſes de largeur, ſur cent de longueur; on la tiendra même un peu plus large, ſi on la borde d'arbres ou de paliſſades.

Aux allées doubles, on donne à l'allée du milieu ſeule autant ou même un peu plus de largeur que n'en ont les deux contre-allées.

Les allées étant tracées, les places des arbres, dont on veut les garnir, ſoit tilleuls, maronniers, ormes, ypreaux ou autres, doivent être marquées en alignement par des piquets, à douze pieds l'un de l'autre. Aux avenues & allées, plantées en pleine campagne, on eſpace les arbres à dix-huit, & quelquefois à vingt-quatre pieds, pour que le terrein d'au-deſſous puiſſe produire.

On fait, à chaque piquet, des trous de quatre pieds en quarré, & de trois pieds de profondeur; on y jette un peu de bonne terre, & on y met l'arbre, après l'avoir habillé & étêté, ſi l'on veut, à huit pieds de haut. Il eſt bon qu'ils ſoient tous de la même hauteur: on en étend bien les racines, on les ſoude avec la terre, pour qu'elles ne moiſiſſent pas; on garnit la foſſe, on la comble, & on la plombe: on arme le plant de liens de feurre & d'épines, ſi l'on veut en mieux défendre les approches; & le lendemain on y jette de l'eau à proportion de la force de l'arbre, pour lier les terres & remplir les caves. L'arbre ne doit point être mouillé auſſi-tôt qu'il eſt planté, de crainte de faire du mortier, ou de lui faire pencher la tête.

Pour jouir d'un jardin, dix ans plutôt, ceux qui veulent en faire la dépenſe, plantent tout d'un coup de grands arbres en motte.

Dans

Dans les allées fort larges, pour varier & pour éviter le grand entretien, on en remplit le milieu de tapis de gazon, qu'on fauche pour la propreté ; ce qui se fait, sur-tout dans les écarts, dans les avenues, & dans les parcs.

Battre, sabler & entretenir les Allées.

III. C'est le seul moyen de remédier aux traînasses des taupes, aux ravages des eaux, & aux mauvaises herbes, sur-tout au chiendent, au lizeron & au pissenlit.

Chez les Particuliers, on se contente de bien battre la terre avec des piles, puis avec des battes; ensuite on y répand du sable à la hauteur de deux pouces : si on y en mettoit davantage, l'allée seroit trop molle, trop fatigante pour la promenade, & trop long-tems à s'affermir par les pluies.

Ceux qui veulent plus de propreté & de solidité, font un aire de recoupes de pierre de taille: en sorte que n'y ayant point de terre proche du sable, la ratissoire n'y fait point de mêlange, & les herbes n'y croissent pas. On fait donc un lit de cinq à six pouces d'épaisseur, de grosses recoupes, qu'on arrange & qu'on bat grossiérement : on étend, par-dessus, environ deux pouces de menues recoupes passées à la claie ; on bat le tout à trois volées ou trois fois, en arrosant à chaque fois ; puis on y répand du sable mouillé : & quand l'eau est imbibée, on le bat encore.

Dans les mails & dans les jeux de boules, on met un lit de salpêtre sur toutes les recoupes, & on les bat à huit ou neuf volées.

Faute de recoupes, on se sert de gravois & de pierrailles qu'on arrange dans le fond, un lit de terre par-dessus les pierrailles, pour faire corps : puis on y jette le sable & on le bat bien.

Le sable qu'on tire des terres sablonneuses, n'est pas si bon pour sabler les allées que celui de riviere. Il ne faut pas qu'il soit limoneux, mais un peu graveleux, ni trop fin, ni trop pierreux, & sur-tout un peu pesant, afin que le vent ne l'enleve pas si aisément. On le passe à la claie ou au gros sas.

Les allées sont le plus grand entretien des jardins. Il faut, par un tems qui ne soit ni trop sec ni trop humide, ratisser les petites allées, & labourer les grandes à la charrue destinée pour cet usage, les repasser au rateau dans un tems sec; les balayer quand il y a des feuilles & des ordures, & les sabler de tems à autre.

Avis d'Economie.

Faites planter tous les buis de votre parterre, plutôt à la journée qu'à la tâche, dût-il vous en coûter quelque chose de plus : le travail en sera meilleur & plus solide. Autrement, 1°. les Ouvriers, employés à la tâche, quelque attention que vous ayez sur eux, doublent le buis en deux pour avoir plutôt fait, & pour n'avoir pas la peine d'enfoncer le plantoir assez avant; ce qui s'appelle planter le *buis à genoux;* en sorte que la racine se trouve presque à fleur de terre : 2°. ils en coupent presque toute la racine, & la sécheresse en fait mourir la moitié, quoique bien arrosée.

Si, pour n'entrer dans aucun détail, vous donnez vos parterres, bosquets, & autres ouvrages à faire à l'entreprise, n'ayez à faire qu'à un seul homme qui soit fidele & bon Ouvrier; faites marché par écrit avec lui pour les façons & pour toutes les fournitures; obligez-le à garantir pendant un an, & à regarnir au bout de l'an, à ses frais, tout ce qui se trouvera mort; & partagez, en différens termes, le payement du prix dont vous conviendrez, afin qu'il vous reste en mains de quoi répondre des fournitures qu'il avoit empruntées, & de quoi lui faire exécuter les conventions. Au bout de l'année de garantie, prenez un homme qui

ſoit à vous, & qui ſe connoiſſe aux ouvrages, pour examiner ſi le travail eſt comme il faut.

Explication des Figures ci-jointes.

Tout ce qui eſt pointillé par des points clair-ſemés, marque le ſable rouge; le noir y eſt déſigné par des lignes qui ſe croiſent diagonalement ou de biais; le gazon, par des lignes croiſées droites; & l'émail, que forment les marguerites ou la ſtatice, eſt déſigné par les lignes parſemées de petites feuilles.

Les Planches ci-jointes ſerviront de modele. Chacune a ſon échelle au bas, pour marquer l'étendue & les dimenſions de toutes les parties du parterre. On peut cependant en changer les proportions, en les élargiſſant, allongeant ou diminuant, ſuivant la place qu'on aura, pourvu que ces changemens ſe faſſent avec diſcernement & avec goût, pour n'y rien gâter.

Parterre I.

Le premier parterre eſt un ſeul tableau, enrichi d'une broderie aſſez particuliere; elle eſt accompagnée de maſſifs de gazon, interrompus pluſieurs fois par la broderie, & formant deux cartouches ornés, chacun, d'un beau fleuron dans le milieu : la plate-bande en eſt unie. Pour varier ce parterre, on peut, ſi l'on veut, émailler le premier maſſif avec du ſable rouge à côté, pour détacher l'émail; & l'autre, y plaquer du gazon dans le milieu, accompagné de machefer des deux côtés : les plates-bandes ſeront ornées de fleurs, ou bien émaillées dans le milieu, ou garnies de gazon, avec des ſables différens à côté.

Démonſtration des traits qui entrent dans la broderie.

1. Plate-bande, c'eſt du gazon détaché du buis avec du ſable rouge.
2. Becs-de-corbin ſimples.
3. Becs-de-corbin doubles.
4. Feuilles de refend.
5. Fleurons, c'eſt un ornement compoſé d'une ou deux fleurs avec des becs-de-corbin mêlés, ou autres traits.
6. Rinceaux.
7. Volutes.
8. Nilles doubles.
9. Naiſſances, c'eſt l'endroit d'où part un fleuron.
10. Agrafe, c'eſt ce qui tient attaché pluſieurs traits joints enſemble.
11. Dents de loup.
12. Cartouche.
13. Treffles.

Démonſtration des couleurs & maſſifs qui ſervent de décoration aux Parterres.

A. Sable rouge.
B. Sable noir.
C. Gazon.
D. Maſſif en émail.
E. Maſſif de gazon.

Parterre II.

Cette Planche repréſente un parterre de broderie en deux piéces de différens deſſeins. On pourra choiſir, des deux, celle qui plaira le plus; il n'y aura qu'à les répéter, & laiſſer une allée dans le milieu.

Ce parterre eſt fort agréable; le deſſein & ſa broderie, qui eſt variée par les fleurons qui y ſont, le rendent d'un goût nouveau : le maſſif du milieu d'où partent ces fleurons, ſera émaillé ſi on veut, c'eſt-à-dire, orné dans le milieu de marguerites & de ſtatices, avec du ſable rouge à côté : on partage ordinairement cet eſpace en trois parties égales; celle du milieu eſt pour l'émail, & les deux

Tom. II Page 266 Parterre 1.



Parterre 2.

Parterre 3.



1 2 3 4 5 *Toises*

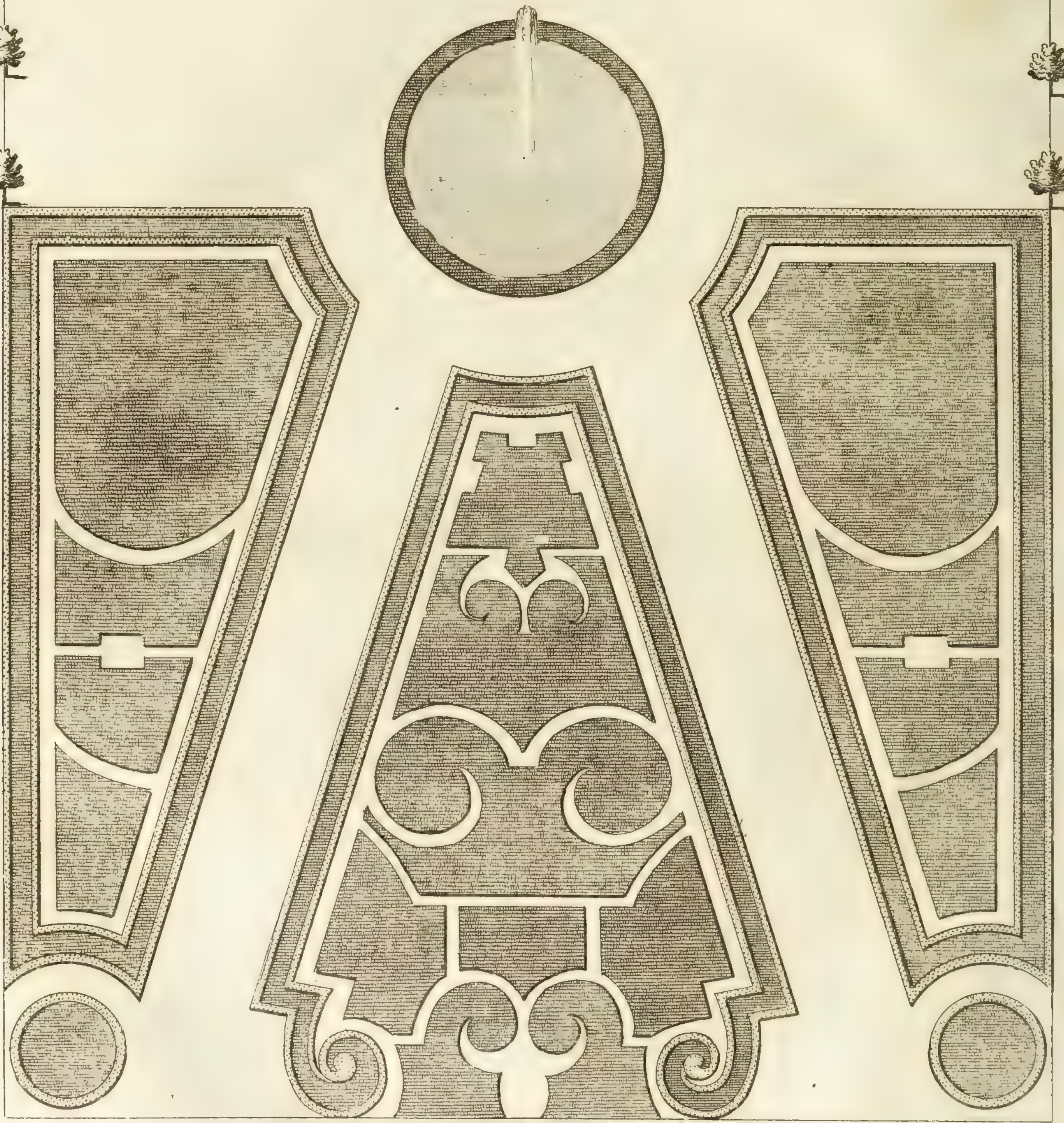
Parterre 7.



1 2 3 4 5 Toises

Parterre 6.




Parterre 5
1
2
3
4 Toises


Toise

côtés pour le ſable : on remplira la plate-bande de fleurs avec quelques ifs de diſtance en diſtance.

Parterre III.

Ce parterre a cinq toiſes de large, ainſi que le précédent, & ils peuvent tous deux ſe mettre ſur ſix toiſes. Celui-ci eſt renfermé dans des plates-bandes échancrées dans les angles; ſon maſſif, dans le bas, eſt formé par des volutes, & orné d'une broderie qui le perce, & qui vient communiquer en deſcendant au culot qui ſemble porter le fleuron. Le haut du maſſif repréſente un cartouche environné de trefles en-dedans & d'une fleur particuliere, & ſurmonté d'une broderie qui tombe deſſus en jouant aſſez agréablement. Les maſſifs doivent être émaillés ; &, pour les varier, l'émail du bas ſera accompagné de machefer ou charbon pilé, & l'autre de ſable rouge. Quant aux plates-bandes, on y mettra du gazon avec du ſable rouge à côté, ou des fleurs, ſi on le ſouhaite. Il y a des traits de broderie, dont on n'a point parlé dans la démonſtration de la premiere Planche ci-deſſus.

Démonſtration.

1. Palmettes.
2. Graines ou grains de chapelet.
3. Nilles ſimples.
4. Attaches.
5. Enroulemens.

Parterre IV.

On voit ſur cette Planche un petit parterre, propre pour un jardin de ville, & d'une broderie agréable. Du culot, s'éleve un fleuron d'un aſſez bon goût; il contient un cartouche, orné dans le milieu d'un autre fleuron, qui communique au premier : ce cartouche eſt formé par un maſſif, dans le milieu duquel on peut plaquer du gazon ou des marguerites, avec du ſable rouge à côté : ce cartouche jette encore un autre fleuron qui tombe, pour faire contraſte à celui d'en-bas : les plates-bandes ſont deſtinées pour mettre des fleurs. Ce parterre, qui contient trois toiſes de large, peut s'exécuter ſur quatre, ſix & ſept toiſes de long.

Démonſtration.

1. Culot. 2. Trefles. 3. Chapelet.

Parterre V.

C'eſt un parterre à l'Angloiſe en trois piéces, avec un baſſin dans le haut : il n'y a que les plates-bandes qui ſont bordées de buis, avec un gazon plaqué dans le milieu, & du ſable rouge ou noir. On peut orner les plates-bandes de fleurs, au lieu de gazon, pour varier. Ces parterres de gazon ne ſont ordinairement compoſés que de découpés différens; ainſi, ſans autre démonſtration, l'exemple d'un ſeul met au fait des autres.

Parterre VI.

C'eſt un grand parterre de broderie en un ſeul tableau : on y voit un grand fleuron porté par un culot en maniere de vaſe, & enfermé dans un cartouche environné de petits fleurons. Le maſſif de ce cartouche peut être ou émaillé, ou orné de gazon ſeulement, avec du ſable rouge pour le détacher du buis. Du bas de ce cartouche, ſort un grand fleuron, partagé dans le haut, & qui venant ſe joindre par une agrafe, qui en lie les rinceaux, tient un autre fleuron qui tombe, & un autre au-deſſus qui eſt aſſez particulier, & enfermé dans une maniere de

cartouche, d'une broderie légere & badine. La plate-bande de ce parterre eſt échancrée dans le haut, & ſoutient un petit boulingrin enfoncé avec une grande roſette & des lances, le tout varié par un émail de marguerites & de ſtatices, accompagnées de ſable différens qui les détachent des traits de buis qui regnent tout autour. Le tableau de ce parterre eſt ſur douze toiſes de large & dix-neuf de long.

Parterre VII.

C'eſt un parterre, partie en broderie & partie en gazon, enfermé dans des traits de buis avec un ſable rouge ou noir, qui l'en détache. Ce parterre a neuf toiſes de large, & peut s'exécuter ſur dix, quatorze ou quinze de longueur.

Voici nos parterres dreſſés; voyons maintenant à les garnir.

CHAPITRE II.

Des Fleurs.

JE renferme dans ce Chapitre les fleurs de parterre, & les fleurs curieuſes dont les Fleuriſtes font un jardin à part; & avant d'entrer dans le détail des fleurs, je rapporterai ici pluſieurs choſes générales & particulieres à cette matiere.

ARTICLE PREMIER.

Culture générale des Fleurs.

Pour décorer le parterre, il faut mettre de la brique battue dans les petites allées qui entourent les filets du gazon des broderies; du machefer pilé dans les petites feuilles des broderies; du ſable blanc dans tous les maſſifs du parterre, & que le gazon en ſoit bien plaqué, bien taillé & bien ras; les allées de niveau, bien battues & ſablées; & les ifs des parterres, taillés en pain de ſucre, à trois pieds de haut au plus, & d'une groſſeur proportionnée.

Les Fleuriſtes entourent leurs planches, de brique, de pierre plate ou de bandes de menuiſerie, peintes en verd, ſans y planter de buis, parce qu'il ſéche la terre & amene des inſectes & du chiendent. Ils mettent auſſi un lit de platras au fond des planches, pour empêcher l'oignon de s'enfoncer & de ſe perdre : cela empêche encore les traînaſſes des taupes.

En général, la terre graſſe convient aux racines, & la légere aux oignons.

La terre des plates-bandes & des planches doit être un peu amendée, bien paſſée à la claie, & de deux pieds de profondeur; & les planches relevées également par-tout, de deux ou trois pouces ſeulement au-deſſus des ſentiers & des allées. On fume ou l'on renouvelle ces terres tous les trois ans, qui eſt le tems qu'on leve les oignons; & le fumier doit être du fumier de vache bien conſommé, & bien mêlé avec la terre par deux ou trois labours, pour que les oignons ni les plantes ne ſe brûlent; & on ſaupoudre toute la terre de terreau, pour la rendre plus légere. On dreſſe les planches à fleurs vers la Saint Remy, on ne leur donne que trois pieds de largeur : un doigt de terre ſuffit ſur les racines & oignons qu'on plante; & celles qu'on ſeme, ſe ſement ſur la ſurface de la terre, avec un doigt de terreau par-deſſus. Il faut toujours arroſer après avoir planté ou ſemé; & ſi c'eſt en pots, les tenir à l'ombre en été.

Toutes les fleurs, arbuſtes & arbres qui ne perdent jamais leurs feuilles,

s'appellent en terme général, *ſemper vivum*, comme oreilles-d'ours, joubarbe, buis, laurier, cyprès, &c. On doit toujours les planter en pleine ſéve.

Pour dreſſer les parterres à fleurs, il y en a qui les font tout de planches briſées, d'autres y font des figures; chacun ſuit ſon goût : mais il eſt bon de laiſſer toujours le milieu pour les belles fleurs, & que la terre en ſoit bien dreſſée en dos de carpes, ſoit plates-bandes découpées, ou planches.

Arrangement des Fleurs de Parterre.

Il ne faut planter que des oignons ruſtiques dans les plates-bandes, ſur-tout dans les grands parterres, où ils ſont plus expoſés à l'air & au brouillard. Ces oignons, ſont ceux de tulipes communes, de narciſſes blancs & jaunes, de jacinthes, d'étoiles, de couronnes impériales, de totus albus, de jonquilles & d'anémones ſimples. On nomme ces oignons ruſtiques, parce qu'ils ne gelent point, & qu'ils ſe défendent des autres plantes.

On met deux rangs de ces oignons de chaque côté des plates-bandes, le premier rang à un demi-pied du buis.

Dans le milieu des plates-bandes, entre les ifs, on plante de petits arbuſtes, comme lilas, ſyringa, chevre-feuille, genet d'Eſpagne, roſiers panachés & à cent feuilles, & autres qui réſiſtent à la gelée. Entre ces arbuſtes, on met de groſſes fleurs vivaces, comme ſoleils, lys, oculus-chriſti, mufles-de-lions, valeriennes grecques & communes, ancolies, giroflées muſquées, jaunes & autres; roſes tremieres, belle-de-nuit, viola marina, galega, &c. toutes ces plantes pouſſent beaucoup de fleurs chacune dans ſa ſaiſon, & font enſemble un beau coup d'œil dans les grands parterres.

Comme l'on plante les oignons à ſix pouces du buis, il faut mettre dans cet eſpace, à quatre doigts des oignons, des fleurs printanieres, comme hépatiques, violettes, primeveres, marguerites, crocus, penſées, & autres petites plantes à fleurs hâtives.

Pour la ſeconde ſaiſon, on y plante œillets de poëtes, œillets d'Eſpagne, véroniques, mignardiſes, croix de Jéruſalem, coquelourdes, campanelles, jacées, gros œillets communs, immortelles, creſſentimons, ſcabieuſes, oreilles-d'ours.

Pour la troiſiéme ſaiſon, on y met amaranthes, tricolors, roſes-d'Inde, balſamines, œillets-d'Inde, baſilics, belles-de-nuit & thlaſpis. Toutes ce fleurs ſe ſement ſur couches dans les mois de Mars & d'Avril. On doit lever les amaranthes & les tricolors quand ils ont trois pouces de haut, les planter en pépinieres ſur des couches nouvelles; & quand elles y ont pouſſé, à la hauteur de ſix ou ſept pouces, les tranſplanter en mottes dans les plates-bandes. Toutes ces plantes reſtent fleuries juſqu'aux gelées. On aura auſſi le creſſentimon, la ſcabieuſe, la valerienne, le mufle-de-lion & le roſier fleuri une ſeconde fois en automne, ſi on a ſoin de les tondre aux ciſeaux après les premieres fleurs.

Terre préparée pour les Plantes, Arbres, & belles Fleurs, qui ſe mettent en pots, en caiſſes, ou en pleine terre.

Il faut connoître ſon fonds avant que de ſonger à planter quelque choſe que ce ſoit; & quoiqu'on le connoiſſe, il faut, ou l'amaigrir, ou l'engraiſſer, c'eſt là toute la ſcience de la terre; les autres connoiſſances ne s'acquierent qu'au bout d'un très-long-tems, & la ſeule expérience les donne, eu égard aux différens fonds de terre qu'on poſſéde. Comme on a rapporté ci-deſſus tous les amendemens néceſſaires pour différentes terres, je me renfermerai dans un particulier que j'ai éprouvé depuis nombre d'années dans la culture des fleurs & des plantes; j'ai remarqué qu'elles y viennent très-bien, & pouſſent plus

qu'en toute autre terre. La proportion que je donne s'augmentera, ſelon la grandeur du jardin que l'on aura à faire, ou que l'on voudra perfectionner, ou ſelon la quantité des fleurs, plantes, arbres, ou arbriſſeaux que l'on aura à mettre en pots ou en caiſſes.

Je fais venir deux tombereaux de terre d'égoût, que je tire du fond des égoûts des environs des villes; autant de terre forte, qui eſt celle dont ſe ſervent les Fondeurs de cloches pour faire leurs moules; à ſon défaut, la meilleure terre franche; deux tombereaux de marc de raiſin, & douze tombereaux de terreau de couche de fumier de cheval bien pourri.

Je mêle le tout enſemble & laboure pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'on ne connoiſſe plus ni le terreau, ni la terre forte, ni la terre d'égoût, ni le marc de raiſin : je laiſſe repoſer le tout environ ſix mois, puis je le paſſe par la claie, & le laiſſe repoſer encore un an au moins, obſervant de le faire remuer après les grandes pluies, & je m'en ſers après au beſoin.

Je repaſſe cette terre encore une fois au petit crible, pour les plantes que je veux mettre en pots.

Quand & comment il faut ſemer les Fleurs.

Les oignons fleuriſſent plus promptement, mais on a plus de variétés par les graines.

La meilleure & la plus propre ſaiſon de ſemer, eſt le printems, lorſque l'air eſt un peu tempéré : on ſeme auſſi en automne, mais on ne ſeme en ce tems que les graines d'arbres, ou celles d'oignons de fleurs qui ſont ordinairement plus dures à lever que les autres, ou qui doivent paſſer l'hiver en terre pour avancer leur germination, & prendre plus de force dans l'année ſuivante.

Les ſemences des fleurs & plantes étrangeres doivent être ſemées ſur couches chaudes & ſous cloches, pour y être entretenues juſqu'à ce que le tems permette de les tranſplanter, & qu'elles ſoient un peu plus fortes. Les plantes étrangeres ſe ſement ordinairement en pots, & mieux encore dans des eſpeces de terrines d'environ un pied de diametre, ſur quatre pouces de hauteur, fendues en trois ou quatre endroits par en-bas, pour égouter les eaux; parce qu'elles ſont plus dures à lever que les autres graines, & qu'on enterre ces pots ou terrines dans des couches qu'on fait de tems en tems pour les faire lever : on les arroſe quand la terre eſt ſeche.

Il n'eſt pas néceſſaire de prendre tant de précautions pour les fleurs automnales, qu'on replante en plein dans les parterres; on les ſeme ordinairement en rayons ſur couche : on peut auſſi les ſemer avant l'hiver depuis le mois d'Août, juſqu'en Décembre, même en pleine terre, mêlée avec du terreau de vieilles couches, qu'on couvre de deux doigts de la même terre recouverte d'une bonne quantité de grand fumier ſec pendant les gelées.

Culture générale des Fleurs.

I. On les ſeme toujours par rayons eſpacés de quatre doigts, pour que chaque ſorte de fleur ait le ſien, & qu'on puiſſe s'en ſouvenir. On ſeme ou en terre bien meuble, recouverte d'un doigt de la même terre par-deſſus la graine, & battue légérement pour que tout germe; ou ſur couche faite huit à dix jours auparavant, avec deux doigts de terreau ſur la graine.

Les bonnes graines ſont celles qui vont au fond d'un vaſe plein d'eau. Les graines trop dures & un peu groſſes ſe trempent un jour avant que d'être ſemées, pour les attendrir & les hâter. La graine de giroflée ſe ſeme auſſi-tôt qu'elle eſt cueillie, afin que celles qui ſeront doubles, ſe déclarent avant l'hiver, & puiſſent ſe ſerrer.

On ſeme de bonne heure, comme ſur la fin d'Août, ce qu'on veut replanter avant l'hiver; ſinon on ſeme un peu tard. Il faut auſſi ſemer de bonne heure au printems les plantes qui doivent paſſer l'hiver, de peur que la ſéchereſſe ne les arrête.

On arroſe les graines tous les jours avec un petit arroſoir, par-deſſus un doigt de paille longue; cela fait lever tout, & alors on les découvre. On fait chauffer l'eau au ſoleil en automne. On ſarcle par un tems humide, & on doit le faire à fond, en tirant avec les doigts juſqu'aux racines & fibres des mauvaiſes herbes: quand les graines ſont bien levées, on les arroſe avec le grand arroſoir, ſans leur donner ni trop, ni trop peu d'eau. On les recouvre avec un peu de terreau ou de terre, lorſque le pied ſe dégarnit. On les recouvre tous les ſoirs avant les gelées, même avant les gelées blanches; & on poſe les couvertures ſur des cerceaux élevés en dos d'âne & bien garnis, pour qu'elles ne portent pas ſur les fleurs, & que la gelée n'y pénetre point: on les tient découvertes pendant que le ſoleil y donne ſeulement; on peut même les laiſſer à l'air, s'il ne gele point: mais il faut prévenir la gelée.

II. Ne replantez vos fleurs que quand elles ſont aſſez fortes, & faites-le de bonne heure, pour qu'elles puiſſent être bien repriſes avant les gelées, ou avant les ſéchereſſes.

Il eſt néceſſaire que la terre, où on les met, ſoit bien remuée, rompue & preſque pulvériſée; quelque mauvaiſe qu'elle ſoit, les plantes, du moins les communes, y réuſſiront avec le ſecours des pluies & des arroſemens.

Les plantes des graines, & encore plus celles qui ſe multiplient par rejettons, marcottes, ou boutures, demandent de l'eau juſqu'à ce qu'elles aient bien repris racine; & outre les arroſemens, qu'on leur donne au pied avec l'arroſoir à goulot, il faut, dans les commencemens des chaleurs, les cacher du ſoleil par quelques toiles, ais, paillaſſons, ou branchages, ou en les plaçant à l'ombre lorſqu'elles ſont en pot ou en caiſſe. On fait la même choſe pendant huit jours aux boutures & à toutes les plantes nouvellement miſes en place.

On doit, en plantant, ſerrer un peu la terre avec la plante, pour la garantir des accidens du dehors: & quand elle eſt bien repriſe & qu'elle a commencé à jetter, remuer légérement la terre à l'entour, afin que l'air & les arroſemens ne l'endurciſſent pas davantage.

A meſure qu'elles prennent racine & qu'elles forcent, ſur-tout en automne, on les expoſe au ſoleil peu-à-peu, & on les arroſe ſagement, ſans les noyer & ſans les laiſſer languir de hâle ou de ſéchereſſe.

Viſitez vos fleurs tous les matins à la roſée, pour les nettoyer des inſectes, ſur-tout des limaces, punaiſes, perce-oreilles, & toiles d'araignées, qui gâtent fleurs & couleurs.

III. Partagez votre terrein en deux parties: la mieux expoſée au ſoleil, qui par conſéquent ſera la plus chaude & la plus hâtive, doit être pour les belles fleurs; l'autre ſera pour les moindres, ſur-tout pour celles qui demandent l'ombre ou l'humidité, & pour les plantes à oignons, qui y tiennent fleurs plus long-tems, quoiqu'elles ne s'y portent pas ſi bien que dans la belle expoſition.

Vous aurez auſſi dans cette partie la plus ombragée un quartier de réſerve, pour y planter l'été les œillets, oreilles-d'ours, & autres fleurs propres à replanter en ce tems, ou que la chaleur tueroit ailleurs. On les y plante ſerrées, parce qu'on les leve l'automne pour les mettre en place. On y met auſſi les plantes qu'on réſerve pour regarnir les planches & plates-bandes.

IV. Arroſez l'été ſoir & matin, & en hiver à midi, pour que l'eau ne gele point. Dans les tems d'orage ou de pluie continue, mettez les pots ſur le côté,

le fond tourné au vent. Vous obſerverez qu'on ne doit jamais toucher à la fleur.

Garantiſſez du ſoleil celles qui ſont délicates, par quelque toile claire attachée à des pieux de différente hauteur, qu'on poſe du côté du ſoleil, ou en les rangeant ſous quelque amphithéâtre. Si la terre des pots eſt trop ſeche, plongez-les dans l'eau, à un doigt près du bord, juſqu'à ce qu'elle les ait pénétrés du bas en haut, ou bien enterrez-les à fleur de terre. Les pots d'œillets, de giroflées, & autres fleurs ſemblables, veulent beaucoup d'eau, & du ſoleil le matin ſeulement; ſinon ils ſe ſéchent, & il vaudroit mieux mettre le tout en terre, pour conſerver leur fraîcheur: le meilleur ſeroit de les mettre en pleine terre après l'hiver. Ces ſortes de plantes ne viennent jamais ſi bien en pots, qu'en terre, ne fût-elle que médiocre.

Béquillez la terre de vos pots, ou caiſſes, toutes les fois que vous la verrez battue ou chargée d'une croûte, qui empêche l'eau de pénétrer également dans toute la ſuperficie.

Changez-la, quand vous y verrez une moiſiſſure blanchâtre ou eſpece de toile d'araignée couverte d'une petite roſée, qui ſent le champignon.

Si vos plantes languiſſent, découvrez-en les racines avec de l'eau, ou en les déchauſſant adroitement; coupez juſqu'au vif, avec la ſerpette, tout ce que vous trouverez de malade ou de gâté, ſoit à l'oignon, ſoit aux racines; & après avoir laiſſé ſécher la plaie des racines, couvrez-les & les garniſſez de bonne terre.

Lorſque la fleur eſt paſſée, mettez vos pots ou caiſſes à l'ombre dans un endroit bien aéré, pour qu'elle reprenne force.

Il y a des fleurs qu'on peut faire fleurir pluſieurs mois de ſuite, en coupant leur tige quand la fleur eſt paſſée: tels ſont la giroflée, la roſe, le mufle-de-lion, le criſantemum, la matricaire, &c.

Veillez à vos graines dans leur maturité, & cueillez-les avant qu'elles s'envolent, c'eſt-à-dire, quand la coſſe qui les renferme, eſt ſeche, & prête à s'ouvrir: recueillez-les toujours aux plantes les plus fortes, & aux fleurs de la plus belle couleur; n'y laiſſez que le maître brin, & coupez toutes les autres tiges, afin que la graine réſervée ait toute la nourriture & mûriſſe parfaitement; vous la conſerverez dans des ſachets pendus au plancher de quelque lieu ſec.

Les caïeux, les marcottes, les talles des plantes qu'on peut *détaller*, c'eſt-à-dire, dont on peut ſéparer les racines ou peuples qui ſont au pied, comme aux oreilles-d'ours, juliennes, &c. même les boutures, ſont toujours plus ſûres & conſervent mieux leur eſpece que la graine. Les talles & racines, qu'on ſépare du maître pied, doivent avoir chacune un œil au moins & des racines pour être bonnes à replanter; après qu'on les a ſéparées avec la main, ou avec un couteau ou un coin de bois, lorſque la main n'y ſuffit pas, on recouvre les plaies avec de la cire d'Eſpagne; les marcottes & les talles ne ſont bonnes à mettre en place qu'au bout de deux ans. Les boutures doivent être miſes trois doigts en terre, le bout éguiſé en flûte, & avoir toujours deux ou trois yeux hors de terre.

Les oignons, qui ſont à lever, doivent l'être avant que la feuille ſoit tout-à-fait morte: 1°. pour profiter du terrein: 2°. pour prévenir le tems qu'ils recommencent à végéter en terre. Par la même raiſon, ſur la fin d'Août, ſur-tout après une forte pluie, il ne faut point toucher à ceux qui ſont en terre, parce que leurs racines commencent dès-lors à travailler. On leve les oignons tous les trois ans au plus tard, afin qu'ils ne ſe perdent point en terre, où ils s'enfoncent toujours, & pour qu'ils profitent du labour & du remuement des terres. On les

déplante

déplante avec la houlette ſans rien couper, depuis le commencement de Juin, juſqu'à la fin de Juillet, par un beau tems; on les étale ſur quelque plancher pendant huit ou dix jours, pour ſe reſſuyer de l'humidité des terres; & on les met dans des ſachets, dans des boîtes, & encore mieux dans des paniers, pour avoir plus d'air. Au tems convenable pour les replanter, on les épluche, on les nettoye, on coupe juſqu'au vif les endroits pourris, ou rongés, & on ſévre les cayeux avec la main; on plante les forts en pleine terre, & en pépiniere ceux qui ne ſont pas encore aſſez forts pour porter fleurs. Les meilleurs oignons ſont les plus gros & les plus ſains.

Ceux qui n'ont point de robe, comme lys, impériales, iris, crocus, &c. reſtent toujours en terre; on les leve ſeulement pour en ôter les cayeux, & on les replante auſſi-tôt.

Quand vos oignons ne portent point de cayeux, faites, avec l'ongle, une petite inciſion au fond de l'oignon, dans l'endroit d'où ſortent les racines, & en enlevez de petites parcelles; il vous donnera autant de cayeux qu'il y aura de plaies: il ne faut pourtant point faire cette violence aux oignons délicats. Les pates d'anémones & les griffes de renoncules, ſont des eſpéces d'oignons qui ſe déplantent tous les ans.

V. Ayez, l'été, dans votre jardin un ou pluſieurs tonneaux d'eau découverts, pour que l'eau des arroſemens s'y repoſe & s'échauffe: & dans les lieux où la terre eſt maigre ou tardive, faites amas de fumier bien pourri dans un coin ou foſſé de votre jardin, afin qu'il ſoit bien conſommé & preſque réduit en terre quand vous l'employerez: on en met l'épaiſſeur d'un petit doigt, mêlé avec de la terre dans les pots d'œillets, & par-deſſus les anémones, lorſqu'elles commencent à être en feuilles. Il faut mêler le fumier avec la terre, dès l'hiver, pour qu'il ſoit pourri & incorporé au printems, quand on y ſeme ou plante.

Maniere de planter les oignons des belles Fleurs.

Les jonquilles, les belles anémones, & les belles renoncules de toutes couleurs, doivent être plantées à part hors des parterres; elles y ſeroient étouffées par toutes les groſſes plantes, & on ne pourroit pas les y couvrir l'hiver pour les garantir de la gelée. Tous les oignons ne veulent être enfoncés que trois ou quatre doigts en terre, dans des trous faits au plantoir, arrondi par le bout, afin que l'oignon ſe lie bien avec la terre.

Les oignons de jonquilles ſe plantent en Septembre & Octobre, en bonne terre, mêlée avec un peu de terreau, diſpoſée par planches de quatre pieds de large, creuſes de deux bons pouces, qu'on fait plomber par des hommes qui en foulent la terre, juſqu'à ce qu'elle ſoit auſſi ferme que celle des allées: enſuite, après l'avoir unie avec le rateau, on y trace des rangs éloignés de quatre doigts l'un de l'autre, ſur leſquels on poſe, de trois pouces en trois pouces, les oignons couchés ſur le côté, pour qu'ils s'arrondiſſent & portent de belles fleurs. Si vous les poſiez debout, leur naturel étant de s'allonger, ils pourriroient. Mettez deux pouces de terre par-deſſus; & l'hiver couvrez-les de grand fumier ſec, ou même de crottes de mouton, ſi le terrein eſt froid & humide. On peut les déplanter tous les ans après la fleur: mais, pour qu'ils groſſiſſent & multiplient, laiſſez-les trois ans en terre ſans les relever; vous aurez alors de belles fleurs, & à chaque oignon dix ou douze cayeux, dont il y en aura plus de moitié portant fleurs.

Les oignons d'anémones & de renoncules, ſe plantent de même, à l'exception que la terre, loin d'être plombée, doit être bien meuble, & qu'on les

plante ſur leur pied après les avoir éguiſés. On en met les cayeux en pépiniere, arroſez-les l'été, & ne les relevez qu'au bout de deux ans.

Les oignons de jacinthes ſont ſujets à dégénérer ; &, dans les parterres, ſe trouvant offuſqués par les autres plantes, ils ne ſe repeuplent pas, & ſe changent en étoiles : c'eſt pourquoi on en met en pépiniere. On les plante comme les anémones.

On plante les oignons de tubéreuſes, depuis Février juſqu'en Juillet. Pour cela, faites une couche de bon fumier de cheval nouveau ; mettez ſix grands pouces de terreau de vieille couche par-deſſus : au bout de dix jours, quand la chaleur de la couche eſt paſſée, plantez vos tubéreuſes, ſans enterrer le bout de la feuille, & mettez des cloches deſſus. Si vous voulez les planter dans des pots, empliſſez-les de bonne terre, pareille à celle des orangers, & mettez quatre oignons dans chaque pot ; enterrez-les dans une couche, & clochez-les. Si vous n'avez pas de cloches, faites avec de petites perches & de l'oſier, un treillage par-deſſus la couche, ſoutenu avec des pieux en terre, tout autour, afin de pouvoir poſer des paillaſſons, pour les garantir des gelées blanches du printems ; arroſez-les quand vous voyez la terre ſeche, & l'été tous les jours. On peut auſſi planter des oignons de tubéreuſes en pleine terre ou dans des pots, ſans les mettre dans le fumier ; mais dans ce cas, il faut de bonne terre, mêlée avec du terreau, & ne les planter que depuis le quinze Mai juſqu'au quinze Juillet.

Maniere de mettre les Plantes en pots ou en caiſſes.

Les pots verniſſés ſont les meilleurs : ils doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture ; le fond doit être plus étroit que l'entrée, de deux ou trois doigts, afin d'en pouvoir facilement & ſans danger tirer les plantes avec leur terre, lorſqu'on voudra les remporter, pour leur donner plus d'aiſance ou de nouvelle terre. Les pots doivent être fendus à deux ou trois endroits par en-bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent : ceux qui ont le fond troué, perdent trop l'eau des arroſemens, & donnent entrée à différens inſectes, qui mangent les racines des plantes. On peut mettre un peu de gravier dans le fond, pour l'écoulement des eaux.

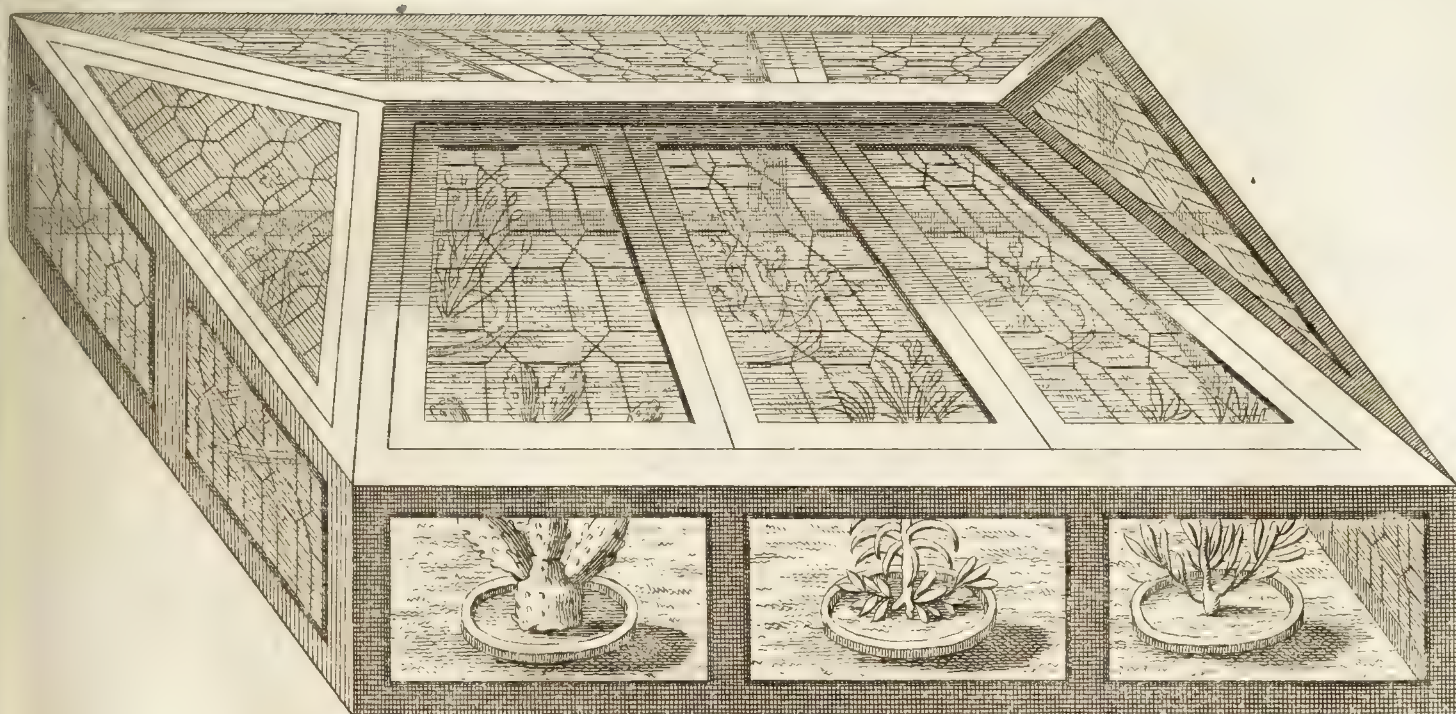
Après avoir rempli ces pots de la terre qu'on aura préparée, on y mettra les plantes à trois ou quatre doigts de profondeur : il eſt bon qu'elles aient un peu de terre autour de leurs racines, pour qu'elles reprennent mieux : on les arroſera & on les laiſſera à l'ombre trois ou quatre jours.

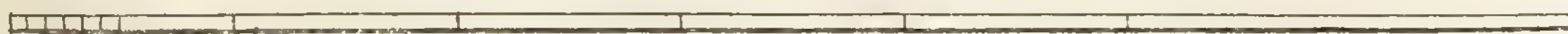
On fera la même choſe pour planter en caiſſes. Elles doivent être toujours plus petites que grandes, afin que, reſſerrant un peu les racines de l'arbriſſeau, ſa tête ſe fortifie & devienne plus belle.

Les pots, qui ont le fond troué, ne doivent jamais être expoſés à nud contre terre, parce que les vers y entreroient par les trous : il faut les poſer ſur des dez de pierre, ou du moins ſur des billots de bon bois bien uni de ſurface, afin que le pot portant à plomb, ne laiſſe pas d'entrée aux vers.

Moyen pour élever les Plantes, Arbres ou Arbriſſeaux étrangers, même de les faire paſſer l'hiver ſans ſerre.

Il faut avoir ſoin de faire en tout tems des couches : auſſi-tôt que celle que vous avez faite eſt froide, vous devez la réchauffer avec du fumier neuf que vous mettez tout autour, ou bien en faire une neuve. Lorſque vos plantes auront





levé ſur vos couches, & qu'elles ne pourront plus tenir ſous les cloches de verre, vous aurez une eſpéce de ſerre de verre toute vitrée, telle qu'eſt celle qui eſt repréſentée ci-à-côté.

J'entends que vous aurez eu ſoin de faire reprendre, avant l'opération ſuivante, dans des pots convenables, les plantes qui auront beſoin d'une chaleur plus qu'ordinaire. Vous arrangerez donc vos fleurs, plantes, ou arbuſtes étrangers plantés dans leurs pots, ſous ce chaſſis qui ſe mettra ſur votre couche, & vous enterrerez vos pots dans le terreau de la couche. Lorſque le ſoleil perce au travers de ce chaſſis, il eſt inconcevable combien la chaleur eſt grande, & quel bien cela fait aux plantes. Dans les grandes chaleurs de la couche & pendant l'été, on ouvrira les fenêtres de ce chaſſis. Quand l'hiver approchera, on fera proviſion de paillaſſons, & de fumier ſec, pour le couvrir pendant les gelées : on le découvrira tous les ſoirs. L'expérience prouvera l'utilité de ce chaſſis pour les plantes & pour les fleurs ; & chacun pourra en profiter, pour avoir dans des tems extraordinaires juſqu'à des fruits hors de ſaiſon, en augmentant le volume du chaſſis. On peut à ce ſujet voir au Jardin royal des Plantes, Faux-bourg Saint-Victor, tous ceux qui y ſont pratiqués.

Secrets concernant la culture des Fleurs.

Rien ne réjouit tant les plantes que de les arroſer avec de l'eau échauffée au ſoleil, dans laquelle on a mis de la colombine & des cendres des plantes de la même eſpéce.

Si avec cela on applique aux plantes le nitre, & les ſecours qu'on peut tirer de la Chymie, l'art forcera la nature à ſe ſurpaſſer elle-même. Voyez ce que nous avons dit au Chapitre *de la multiplication des bleds*, II. Part. Liv. I, Chap. XVI du Tome I, au ſujet du nitre ſeul.

Une maniere ſimple pour faire voir les fleurs plus belles qu'à l'ordinaire, eſt de mettre une couche de farine de féves de marais ſur une couche de terre, & ainſi de ſuite alternativement lit par lit, juſqu'à une hauteur qui ſuffiſe pour contenir & nourrir les racines des plantes que vous voudrez y mettre.

Pour avoir des Fleurs prématurées.

Je prends pour exemple les roſes, qui ne viennent ordinairement qu'à la fin du printems. On appliquera tout ce que je dirai du roſier aux autres plantes.

1°. Plantez dès la fin d'Octobre, un roſier dans un vaſe rempli de bonne terre, mêlée avec du fumier ſucculent & tendre ; arroſez-le deux fois tous les jours d'un peu d'eau chaude ; ſerrez-le dans les tems froids ou rudes, & toutes les nuits : vers le printems, arroſez-le d'eau un peu plus chaude ; la roſe ſe montrera dès les premiers jours du printems.

2°. Ecuſſonnez ſur un amandier un œil ou un bouton pris ſur une branche de roſier : vous en aurez de très-belles roſes, ſouvent dès avant le printems.

3°. Arroſez le roſier deux fois par jour durant les grandes chaleurs ; il fleurira de bonne heure, pourvu qu'on le préſerve du froid.

4°. Les fleurs, qui ne viennent que dans le printems ou dans l'été, paroîtront dès l'hiver, ſi on les ſollicite doucement par des alimens gras, chauds & ſubtils. Le marc de raiſin, dont on a ôté toutes les petites peaux, le marc d'olive, le fumier de cheval, les eaux de baſſe-cour, hâtent les plantes infiniment. Ainſi, dès le commencement d'Octobre, coupez les branches de giroflées, qui ſont trop avancées ; enſeveliſſez-les avec des matieres graſſes & ſalines au pied de la plante ; vous aurez quatre mois plutôt des giroflées fleuries.

En un mot, pour avoir des fleurs précoces, tout le ſecret eſt d'échauffer & d'animer le bourgeon, d'avoir un lieu chaud, & de donner à la plante une nourriture ſucculente & convenable.

Pour retarder les Fleurs.

Les fleurs tardives ne ſont pas moins de plaiſir que les précoces.

Arrachez un roſier, quand il commence à pouſſer, & tranſplantez-le dans une terre un peu moins graſſe : par ce dérangement, il ne donnera ſes fleurs que l'hiver ſuivant ; ou bien, coupez les branches anciennes, & ne laiſſez que celles qui ſont de l'année derniere, & qui ne doivent avoir des roſes que l'année ſuivante : toute la ſéve ſe portera aux jeunes branches, & leur fera porter, dans l'automne des fleurs anticipées ſur le printems ſuivant.

Ecuſſonnez adroitement un œil de roſier ſur un pommier : cet arbre portera en même tems, à la fin de Septembre, les fleurs du printems & les fruits de l'automne.

Pour avoir de la giroflée, des œillets, & des roſes fort tard, il n'y a qu'à rompre doucement, avec les doigts, les boutons naiſſans, ou les calices qui contiennent la fleur, & arroſer beaucoup durant l'été. Les fleurs plantées à l'ombre au pied d'une haie, ſont bien plus tardives, parce qu'elles ſont affamées par les plants de la haie, & privées du ſoleil.

Si on met les oignons de lys ou autres, fort avant dans la terre, ils en fleuriſſent plus tard. Ainſi, afin d'en avoir plus long-tems, on met quelques-uns de ces oignons trois pouces en terre, d'autres à cinq pouces, & quelques-uns à ſept.

Pour conſerver long-tems les Fleurs.

Vous conſerverez une fleur long-tems, ſi, avant que d'être ouverte, vous l'enfermez exactement entre deux pots de terre neufs & ſans vernis : deux mois après tirez votre fleur delà, elle s'ouvrira avec une diligence ſurprenante. Les œillets, les anémones ſe conſervent long-tems de cette maniere, pourvu qu'entre les deux pots de terre on mette quelques plantes d'avoine en herbe, arrachées avec leurs racines.

Pour donner de nouvelles couleurs aux Fleurs.

Le noir, le verd, le bleu, ſont les trois couleurs qui ſont rares dans les fleurs, & que les curieux voudroient y mettre. On peut faire prendre aux fleurs ces trois ſortes de couleurs ſans beaucoup de peines.

Pour le noir, on emploie les petits fruits qui croiſſent ſur l'aulne, quand ils ſont bien deſſéchés, & on les réduit en poudre impalpable. Pour le verd, on ſe ſert du ſuc de rhue : & pour le bleu, on prend les barbeaux ou bluets, qui croiſſent dans les bleds, on les fait ſécher, & on les réduit auſſi en poudre très-fine.

Pour en faire uſage, on prend la couleur qu'on veut donner au végétal, & on la mêle avec du fumier de mouton, une pointe de vinaigre, & un peu de ſel : il faut qu'il y ait dans la compoſition un tiers de la couleur. On dépoſe cette matiere, qui doit être épaiſſe comme de la pâte, ſur la racine d'une plante dont les fleurs ſont blanches ; on l'arroſe d'eau un peu teinte de la même couleur, & du reſte on la traite comme à l'ordinaire : vous verrez par-là des œillets changés du blanc au noir. On fait la même choſe pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réuſſir, on prépare la terre. On doit la choiſir légere & bien graſſe, la faire ſécher au ſoleil, la réduire en poudre & la paſſer par le tamis ;

on en remplit un vaſe, & l'on met au milieu, par exemple, une giroflée blanche; car la couleur blanche eſt la plus docile & la plus ſuſceptible des impreſſions. Il ne faut point que la pluie, ni la roſée de la nuit, tombe ſur cette plante; & durant le jour il eſt bon de l'expoſer au ſoleil.

Si on veut que cette fleur blanche prenne le rouge, on ſe ſert de bois de Bréſil, pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arroſemens.

Par cet artifice, on aura des lys charmans, & de trois ou quatre couleurs, en les arroſant par trois ou quatre endroits d'eau empreinte de chacune de ces couleurs.

Les curieux mettent macérer les oignons des tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prennent la teinture. Quelques-uns même découpent un peu ces oignons, & inſinuent des couleurs ſeches dans ces petites hachures.

Les couleurs, dont on ſe ſert pour colorer l'eau, doivent être tirées des végétaux : celles qui viendroient des minéraux ſeroient corroſives, & feroient mourir les fleurs.

Pour rendre les giroflées doubles & de diverſes couleurs ; tranſplantez en automne des giroflées blanches, qui auront donné des fleurs ſimples au printems; faites la même choſe au printems ſuivant, & empêchez qu'elles ne fleuriſſent; elles feront des fleurs doubles en été. Comme elles ſeroient toutes blanches, voici ce qui s'eſt fait avec ſuccès, pour en avoir de différentes couleurs. On ſeme les graines dans une terre ſucculente, ſechée au ſoleil & paſſée au tamis : ſoir & matin, on arroſe les graines avec de l'eau de diverſes couleurs : ſur l'une du jaune, ſur l'autre du bleu, ici de l'eau rouge, là, de l'eau verte, &c. On continue les arroſemens pendant trois ſemaines. On ſerre les vaſes la nuit, de peur que la roſée ne détrempe les couleurs.

Pour donner de nouvelles odeurs aux Fleurs.

On détrempe du fumier de mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de muſc, de civette, ou d'ambre en poudre : on met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours, macérer dans cette liqueur; les fleurs, qui en viennent, répandent une odeur très-douce. Pour le plus sûr, il faut encore arroſer les plantes naiſſantes de la même liqueur où l'on a mis tremper les ſemences.

Voici une expérience qu'un Auteur diſtingué aſſure lui avoir réuſſi, pour ôter au ſouci d'Afrique ſon odeur choquante. Il mit tremper pendant deux jours ſes graines dans de l'eau roſe, où il avoit fait infuſer un peu de muſc; il les laiſſa ſécher un peu, & les ſema : ces fleurs ne perdirent pas toute leur mauvaiſe odeur dès la premiere année, & ne firent que s'amender conſidérablement. Il en ſema la graine avec la même préparation : il en vint des fleurs qui pouvoient diſputer d'odeur au jaſmin & à la violette.

A l'égard des plantes, qui viennent de racines, de boutures, ou de marcottes, l'opération ſe fait au pied, comme nous venons de le dire ſur l'article des couleurs.

Quant aux arbres, on en perce le tronc avec une tariere; & avant que la ſéve monte, on y met en conſiſtance de miel, la matiere dont on veut que les fleurs prennent l'odeur & le goût.

Article II.

Culture particuliere des Fleurs, par ordre alphabétique.

Les belles fleurs, ou fleurs de Curieux ſont, les tulipes, les anémones, les

œillets, les oreilles-d'ours, & les renoncules. Je ne m'étendrai ci-après que ſur ces cinq ſortes de fleurs, en les diſtinguant dans leur ordre par un titre en *majuſcules ;* & je ne parlerai que légérement des autres, parce que ce qui a été dit ci-devant, ſuffit pour leur culture.

Aconit, veut une terre graſſe & bien cultivée ; il vient en toute expoſition. On le multiplie de ſemence & de plant enraciné en Avril.

Amaranthe, ou *paſſe-velours*, plante annuelle de parterre, de la grande eſpéce, dont la fleur dure long-tems, de quelque couleur qu'elle ſoit. On en ſeme la graine à claire-voie ſur couche en Février & Mars, pour les tranſplanter au bout de ſix ſemaines, & en avoir de bonne heure ; ou en Avril & Mai, en pleine terre, ou dans des pots & baquets. Elle veut de fréquens arroſemens & point trop de ſoleil.

Ancolie, eſt une plante vivace qui ſe multiplie de graine & de plant enraciné dans le mois de Septembre, en bonne terre & en belle expoſition. Sa fleur, qui eſt fort belle dans un parterre, eſt compoſée de pluſieurs feuilles, cinq plates, & cinq caves, diſpoſées en cornets, partie de couleur rouge, & partie bleue, blanche, incarnate, ou de couleur de châtaigne. Sa ſemence eſt menue, ovale, applatie, & de noir luiſant.

ANÉMONE.

Les anémones ont été connues de tout tems en France ; mais les belles eſpéces, qui nous ſont venues des Indes orientales, ſont plus nouvelles. M. Bachelier, grand curieux de ce tems, les apporta vers 1660. Les Illuſtres viſitoient aſſiduement ſon jardin, ſachant qu'il avoit apporté pluſieurs raretés. Ils furent ſurpris de voir la fleuriſon des anémones. Quelques-unes doubles, qui ſe trouverent parmi les ſimples, furent cauſe qu'il voulut les augmenter pendant huit ou dix ans avant que d'en vendre ; mais l'ardeur des Curieux fut trop forte pour un terme ſi long, & quand l'argent ne peut rien, l'adreſſe eſt une grande reſſource. L'invention, dont un Conſeiller au Parlement ſe ſervit pour avoir des anémones, malgré les durs refus de M. Bachelier, eſt trop ſpirituelle pour être oubliée. Cette graine reſſemble beaucoup à de la bourre, elle en porte même le nom ; & quand elle eſt tout-à-fait mûre, elle s'attache facilement aux étoffes de laine. Ce Conſeiller alla voir M. Bachelier, lorſque la graine des anémones étoit tout-à-fait mûre ; il y alla en robe de drap, & commanda à ſon laquais de la laiſſer traîner. Quand ces Meſſieurs furent vers les anémones, on mit la converſation ſur une plante, qui attachoit la vûe ailleurs, & d'un tour de robe, on effluera quelques têtes d'anémones, qui laiſſerent de leurs graines à l'étoffe. Le laquais inſtruit, reprit auſſi-tôt la queue de la robe, la graine ſe cacha dans les replis, & M. Bachelier qui ne ſe doutoit de rien, ne s'en apperçut pas. La multiplication en fut aiſée enſuite. Cette plante foiſonne en graines ; & les grandes ſemences qu'on a faites, & qu'on fait tous les jours, nous ont enfin donné ces belles anémones extraordinaires, dont je veux parler. Je laiſſe là les ſimples, juſqu'à ce que je traite de la graine ; les doubles n'en portent point.

Beauté des Anémones.

La fanne de l'anémone eſt ſi agréable, qu'elle augmente la beauté de ſon eſpéce. Plus elle eſt friſée, plus elle eſt jolie.

Sa touffe ſeule, baſſe, & bien garnie, fait plaiſir à voir. On mépriſe les grandes fannes. La tige doit être grande à proportion de la groſſeur de la fleur,

Le coloris doit être très-brillant, même dans les couleurs brunes & bizarres. Les nuancées ſont rares. Les veloutées ſont les plus belles. Les panachées ſont à préférer aux pures.

Une anémone, pour être belle, doit être groſſe & pommée, que la pluche faſſe le dôme; comme le pavot, & qu'elle ſoit fort garnie de béquillons.

Les grandes feuilles doivent excéder la groſſeur de la pluche, mais pas de beaucoup. Lorſque ces grandes feuilles ſont pointues ou étroites, c'eſt un grand défaut. Les béquillons doivent être auſſi arrondis par le bout. Plus les béquillons ſont larges, plus la fleur eſt conſidérable. Les étroits ne valent rien, & font une fleur pointue.

Le cordon doit un peu ſe faire voir, & ne point excéder les premiers béquillons ni faire le boulet par ſon épaiſſeur.

Plus le cordon eſt de différentes couleurs, plus la fleur eſt belle. Le cordon ne doit pas avoir de grain; ce grain marque ordinairement la vieilleſſe de la plante, qui ſe vuide du milieu de ſa pluche, & qui ſe perd.

La culotte aide à connoître quand une anémone doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte, eſt la moitié du deſſous des grandes feuilles prochaines de la queue. Quand la pluche eſt d'abord d'une ſeule couleur, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'eſpérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les béquillons de la pluche.

Il y a des anémones qui varient, qui ſont panachées une année par grandes piéces emportées ſur les grandes feuilles, les béquillons bordés; une autre année tout ſera larmoyé; & une autre année, les grandes feuilles ſeront piquetées, & les béquillons purs. Ces anémones ſont préférables à d'autres; car, par leurs mêmes *pates* (c'eſt ainſi que ſe nomment les oignons des anémones), vous aurez des différences, comme ſi c'étoit d'autres plantes.

On tire les plus belles eſpéces d'anémones de Caën & de Bayeux.

Terre propre aux Anémones.

Preſque tous les Curieux ſe ſont contentés de la terre naturelle de leurs jardins, avec des amendemens qu'ils ont jugé néceſſaires pour planter leurs anémones. Beaucoup ne ſe ſont point vantés de leurs expériences, en étant fort mal ſatisfaits. Il n'y a point dans ce climat, de terre naturelle qui ait toutes les diſpoſitions néceſſaires à l'anémone. On ſait généralement que l'anémone veut une terre légere, qu'elle eſt gourmande, & qu'il lui faut de la nourriture; néanmoins le ſable lui plaît fort. On doit donc le fortifier par des terres & des terreaux convenables, & avec une juſte quantité. Tous les terreaux chauds & gras & les poudrettes, y ſont très-dommageables. Il ne faut que de très-légers engraiſſemens avec du terreau de fumier de cheval bien pourri de deux ou trois années. Le terreau des herbes qu'on arrache, des feuilles d'arbres, des gouſſes vertes de pois & de féves, & les raclures d'allées, s'y peuvent mêler & fort à propos, pourvu que le tout ſoit bien conſommé.

Je compoſe ma terre avec cinq hotées de ſable noir, trois hotées de terre franche, & quatre à cinq hotées de terreau. Je mêle toute cette terre au commencement de l'automne, pour ne m'en ſervir qu'une année après au même tems, & le long de cette année je la fais paſſer quinze ou vingt fois par la claie. Si les fonds de terre de vos planches ſont de terre forte ou glaiſe, vous devez les faire ôter, & en faire emplir la moitié de terre ſablonneuſe, & l'autre moitié de votre terre compoſée.

Il faut tous les ans de nouvelle terre aux anémones; elles s'y plaiſent mieux que dans celle qui a ſervi.

On peut mettre dans les fonds des planches, à deux pieds de profondeur, des fagots ou des platras pour donner de l'égoût aux terres; c'est une fort bonne méthode qui empêche la pourriture des plantes.

Tems & maniere de planter les Anémones.

Le tems de planter les anémones est de prévoyance. Il est bon de juger à peu près si l'automne sera pluvieuse ou seche : si elle est pluvieuse, plantez à la mi-Octobre; si elle est seche, plantez dès la mi-Septembre.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus, au cordeau, des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq en cinq pouces, afin que de tout sens vos pates étant placées aux endroits où les traits auront croisé, elles soient dans une égale distance.

Si vous n'êtes point contraint de faire vos planches plutôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de trois pieds de large, & de longueur tant qu'il vous plaira; vous mettrez cinq pates de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos belles plantes, ce qui est extrêmement utile.

Les anémones ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts; il faut faire leurs places, avec la main, dans la terre, en forme de déplantoir, de crainte de rompre leurs pates, & prendre toujours garde qu'elles ne se trouvent à l'endroit des traits croisés.

Pour regarnir vos planches aux places des pates qui pourrissent, plantez dans différens pots plusieurs pates, une pate seulement dans chaque pot. L'anémone sort de terre, trois semaines après y avoir été mise; vous verrez bien alors où il vous en manquera. Vous ôterez vos pates pourries de leur place, & regarnirez vos planches de celles de vos pates qui sont dans les pots, qui auront poussé.

Gouvernement des Anémones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Plus les anémones sont belles, plus elles demandent de soin; elles veulent être arrosées en automne lorsqu'il y a de la sécheresse, & on les couvre avec des toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premieres gelées; elles en valent mieux d'être un peu endurcies au froid; mais dans les fortes gelées, couvrez-les fortement par-dessus vos paillassons avec du fumier sec; & si l'hiver redouble, redoublez aussi votre couverture. Ne négligez pas de donner de l'air à vos fleurs, quand le tems est adouci; mais de crainte de surprise, couvrez-les tous les soirs : passez votre tems couvrant & découvrant, & attrapez la fin des gelées.

Otez, pour la propreté de vos planches, & pour conserver les fannes, les feuilles pourries avec l'ongle. S'il y a des tiges foibles sur quelques pieds, coupez-les avec des ciseaux, pour que les autres tiges aient une nourriture plus abondante. Arrosez-les dans les tems de sécheresse, observant toujours de les couvrir les soirs. On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du soleil est extrême, abriez-les & leur ôtez par jour trois ou quatre heures du grand chaud; elles en dureront bien plus long-tems.

Si l'on vous a donné des anémones sans vous en faire les portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de mieux arranger vos couleurs dans l'année suivante,

pour rendre vos planches plus agréables par la variété. On mêlange les couleurs en plaçant d'abord les anemones incarnates, enſuite les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piquetées, les nuancées.

Tems auquel ſe déplantent les Anémones : leur ordre & leur conſervation.

Le tems sûr de déplanter les pattes d'anémones, eſt lorſque la fanne jaunît pour ſécher : il ne faut pas la laiſſer ſécher entiérement ; quand la plante n'a plus de ſéve, elle s'échauffe dans la terre, & pourrit à la moindre humidité.

Il faut, en déplantant, ſuivre l'ordre de ſon mémoire, & les laiſſer ſécher dans une chambre, à l'air, avant que de les enfermer dans leurs boîtes.

Epluchez-les enſuite, en leur ôtant tout le pourri & tout ce qui n'eſt pas de l'oignon vif, & ne craignez pas de couper juſqu'au vif.

Les pattes d'anémones peuvent ſe conſerver hors de terre deux ou trois ans ſans ſe gâter, en les mettant dans un lieu ſec, parce qu'elles ne pouſſent point comme les oignons, elles en font même plus groſſe fleur ; comme il y a des années pourriſſantes, qui en font beaucoup périr, réſervez, dans votre cabinet, de quoi vous remonter.

Des Graines ; du tems de les ſemer, & de leur culture.

Les anémones doubles ne portent point de graines ; nous n'avons que celles des ſimples à cultiver pour en avoir de doubles.

Il eſt bon de remarquer à la fleur les anémones ſimples, qui ont un très-grand vaſe, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes & bizarres, un coloris luſtré, ſatiné ou velouté ; c'eſt de celle-là qu'il faut ramaſſer la graine, lorſqu'elle quitte la tête de la tige, & qu'elle eſt prête à s'envoler ou à tomber ; on la met dans une boîte, & on la conſerve ſechement juſqu'au mois d'Août pour la ſemer.

On ne doit ſemer cette graine que ſur une terre bien préparée ; on pourra ſe ſervir de la même que j'ai décrite pour les planter : mais ſur-tout qu'elle ſoit bien remuée & bien unie au rateau.

La graine d'anémones ſe tient tellement, qu'il faut la ſéparer.

Mettez dans un ſeau ce que vous voulez en ſemer, & jettez deſſus du ſable bien ſec ou de la terre très-déliée ; maniez & remaniez vos graines juſqu'à ce qu'elles ſoient bien disjointes.

Semez-les fort claires, & quand vous en aurez couvert votre terre environ une toiſe, de crainte que le vent ne la bouleverſe, ſaupoudrez-la de terre & terreau mêlés enſemble, & ne la couvrez qu'à demi pour l'arrêter ſeulement ; puis recommencez à la ſemer, comme vous avez fait d'abord. Quand vos ſemences ſont toutes répandues & à demi couvertes, recommencez à les ſaupoudrer encore avec la même terre & terreau, juſqu'à ce qu'elles ſoient couvertes entiérement, de façon que le tout n'aille qu'à l'épaiſſeur d'un petit doigt.

Uniſſez après cela votre terre avec une baguette ; couvrez-la de grande paille de la ſimple épaiſſeur d'une paille ou deux ſeulement ; car le ſoleil tue cette graine, tant elle eſt délicate : jettez quelques baguettes ſur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve ; & arroſez légérement par-deſſus votre paille, jettant ailleurs ce qui eſt au fond de l'arroſoir auſſi-tôt qu'il ne verſe plus d'eau.

Ce premier arroſement doit être de cinq à ſix arroſoirs pour une toiſe de plate-bande de trois pieds de large ; continuez à arroſer ; mais moins, tous les cinq à ſix jours quand il ne pleut point, & laiſſez votre paille quinze jours, votre

graine germe deſſous. Lorſque vous ne verrez pas lever votre graine, ne laiſſez pas d'ôter la paille, & prenez garde que votre terre ne ſe ſéche.

Gouvernant votre graine de cette façon, une partie fleurira dès le mois de Mars, & le reſte en Avril. Nettoyez ſoigneuſement vos planches, couvrez vos plantes pendant les gelées; & lorſqu'au printems vos graines ſont devenues des pois, & veulent ſécher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience; paſſez votre terre par un crible très-fin, la terre paſſe & les pois demeurent; mettez-les ſécher avec leurs fannes dans un lieu très-ſec: en les frottant avec les mains, les fannes & les racines s'en vont en pouſſiere: vous les replantez par planches l'automne ſuivante; & lorſqu'ils fleuriſſent, vous remarquez les doubles que vous décrivez quand elles en valent la peine, & vous les conſervez comme vos éleves avec grand ſoin.

Argemone ou *Pavot épineux*, ſe ſeme à claire-voie en Septembre ou Octobre, pour être tranſplanté dans les plates-bandes en Avril.

Aſter ou *Oculus Chriſti*, ſe plaît par-tout & pullule beaucoup; c'eſt pourquoi on la releve tous les trois ans: on ne ſauroit la replanter trop ſouvent: on la marcotte comme l'œillet. Quelques-uns l'appellent encore *Mignotie*.

Aſtragale, plante à fleurs légumineuſes, dont toutes les eſpéces ſont belles & bonnes à avoir; elles demandent ſoin & culture; on les plantera en bonne terre & en belle expoſition: elles ſe multiplient de ſemence & de plant enraciné; on les ſeme ſur couche & ſous cloches: les eſpéces, qui viennent des Pays étrangers, craignent l'hiver.

Aſphodele. Toutes les eſpéces de cette plante demandent une bonne terre & une belle expoſition: on les multiplie de plant enraciné en Mars, ou ſur la fin de l'automne, lorſque la fleur eſt paſſée.

BAGUENAUDIER d'Ethiopie. Cette plante eſt des plus jolies & des plus propres pour mettre dans un jardin: elle fleurit trois à quatre fois l'année, & ſon aſpect eſt des plus charmans; ſa fleur eſt couleur de feu en forme de fleur d'haricot; on la ſeme ſur couche & ſous cloche en Mars, & on la replante en pot dans une terre bien préparée; on aura ſoin de l'arroſer ſouvent pendant les chaleurs: elle craint la gelée.

Balſamine, fleur de parterre de la grande eſpéce: on en met auſſi dans des pots; elle vient de graine ſemée ſur couche en Mars.

Baſilic, plante baſſe annuelle qu'on met ordinairement dans des pots en amphithéâtre ou dans les parterres. Le baſilic, tant grand que petit, vient de graine ſemée ſur couche à claire-voie au printems. Au ſurplus, voyez ci-devant au *Jardin potager*.

Baſſinet ou *Boutons d'or*, demandent une terre à potager bien meuble: ils aiment le grand chaud, & veulent être ſouvent arroſés & ſarclés.

Bec-de-grue ou *Geranium*. Les eſpéces étrangeres, & qui viennent d'Afrique, demandent ſoin & culture. Il y en a de pluſieurs ſortes; ſavoir, ceux à feuilles de mauves odorantes, tant panachées que d'une ſeule couleur; & le geranium triſte des Indes, dont l'odeur ne ſe fait ſentir qu'après le ſoleil couché & pendant la nuit. Toutes ces eſpéces veulent être plantées en bonne terre & en pot: l'expoſition du ſoleil la plus vive eſt ce qui leur convient. On les multiplie de ſemences ſur couche, ou de boutures en Avril. La derniere eſpéce ne ſe multiplie que de ſemences & de plant enraciné. On aura grand ſoin de les préſerver tous du froid pendant l'hiver.

Belle-de-nuit; on la ſeme tous les ans en Avril ſur couche, & on la replante en

pépiniere, en bonne terre & en belle expoſition, pour garnir les parterres en automne.

Bellevedere, plante annuelle & piramidale, qui, quoique négligée, vient partout de graine ſemée très à clair en terre meuble, & aime l'ombre : elle ſe repeuple d'elle-même & ſe replante. Il lui faut beaucoup d'arroſemens.

CAMPANULE. Toutes les eſpéces de campanules, tant doubles que ſimples & panachées, veulent une terre graſſe & humide, qui ſoit bien cultivée & bien expoſée. On les multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars; on aura plus de ſoin des campanules doubles panachées, qui font un très-bel effet dans les parterres; on pourra pendant les fortes gelées, mettre deſſus quelque peu de fumier ſec.

Canne-d'Inde. Nous avons pluſieurs eſpéces de cannes-d'Inde très-belles; on les appelle autrement *Baliſiers :* on les diſtingue en grands & petits. Toutes ces eſpéces ſont auſſi belles les unes que les autres, & demandent beaucoup de ſoin. On les plante dans la plus belle expoſition du jardin, en pot dans une terre graſſe & bien cultivée; on les ſeme en Avril ſur couche; on les multiplie auſſi de plant enraciné : on aura ſoin de les ſerrer pendant l'hiver, & de ne leur donner preſque point d'eau pendant ce tems.

Capucine. Voyez au *Jardin potager.*

Cardaſſe, Raquette ou *Figue d'Inde.* Cette plante, quoiqu'étrangere, vient fort vîte, & ſe multiplie aſſez aiſément. Nous en avons quatre ſortes; la grande, la moyenne, la petite & l'épineuſe. Toutes ces eſpéces veulent être plantées en pot en bonne terre, & en belle expoſition. Elles n'aiment point l'hiver ni les lieux trop enfermés; elles pourriſſent facilement à l'humidité, & ſur-tout dans l'hiver, où j'ai remarqué que, pour peu qu'on les mouille, elles pourriſſent : on aura donc ſoin de les mettre, pendant ce tems, dans un lieu bien ſec, exempt des gelées. On les multiplie des feuilles même, ou ſéparées de leur tronc, ou qui le quittent naturellement. Le tems de faire ces boutures, eſt la fin d'Avril. J'en ai élevé quelques-unes de ſemences ſur couches; mais cette voie eſt plus longue.

Clematite, ſe multiplie de graine & de plant enraciné en bonne terre & en belle expoſition. Elle ne craint point le froid : il faut ſeulement avoir ſoin de l'arroſer un peu dans le beſoin; & à meſure qu'elle jette ſes tiges, de leur donner des ſoutiens, pour leur faire acquérir une belle croiſſance. Cette plante eſt propre à garnir des berceaux : elle donne une fleur en roſe, compoſée de quatre feuilles très-bien arrangées.

Colchique. Cette fleur ne demande pas une grande induſtrie, quoique belle; elle fleurit en quelque expoſition que ce ſoit, pourvu qu'elle ſoit plantée dans une terre graſſe & humide. Le colchique ſe multiplie de ſes caïeux: on le leve de terre vers la fin de Mai, & on le replante quinze jours après.

Coquelourde, plante de parterre, ſe multiplie de graine & de plant enraciné, & vient par-tout.

Cou de chameau. Cette plante eſt une eſpéce de narciſſe à longue tige, qui, lorſqu'elle eſt chargée de fleurs, penche & repréſente le cou d'un chameau. Elle ſe plaît dans une terre remplie de beaucoup de ſels; il ne faut qu'en environner la bulbe, & mettre deſſus une terre légere, de crainte qu'à cet endroit elle ne pourriſſe. Le cou de chameau ne veut point être expoſé au grand ſoleil, ſi on ſouhaite qu'il fleuriſſe tard, & que ſa fleur en devienne plus belle : on le met en terre à la profondeur de quatre doigts, & ſe déplante tous les trois ans.

Couronne impériale, ſoit la ſimple à fleur jaune ou rouge, ſoit la double, vient

de graine qu'on ſeme en Août, ou d'oignons qu'on plante en Septembre & Octobre en bonne terre.

Croix de Jéruſalem, ſe multiplie de graines qu'on ſeme en Septembre, & de racines éclatées : elle aime le ſoleil.

Crocus ou *Safran*. Il y en a de deux ſortes, le printanier & l'automnal, de doubles & de ſimples, & de différentes couleurs : ils veulent une terre forte & une belle expoſition ; ils ſe multiplient de graine, & plus aiſément par leurs oignons, qu'on plante en Septembre, & qu'on ne leve qu'au bout de trois ans.

DICTAME. Cette plante ſe multiplie de graine, qu'on ſeme ſur couche, le moins épais qu'il eſt poſſible ; elle vient auſſi de racines éclatées. Il faut l'arroſer de tems en tems, & la ſarcler. Sa culture eſt ordinaire. La fleur du dictame naît en forme de panache, dans des épis grêles, & de couleur rougeâtre ou blanche : ſa graine eſt preſque ronde.

Digitale. Toutes les eſpéces de cette plante veulent être plantées en terre graſſe & bien expoſée au ſoleil : on les multiplie de ſemences & de plant enraciné. Les eſpéces étrangeres craignent l'hiver.

FER-A-CHEVAL, plante annuelle & fort jolie, qui ſe ſeme ſur couche en Mars, pour être replantée en bonne terre & en belle expoſition.

Ficoïdes, plante très-rare, dont toutes les eſpéces veulent beaucoup de chaleur, & craignent fort l'hiver & l'humidité.

Flambe ou *Iris*. On cultive ordinairement cette plante dans les parterres, & elle y fait un aſſez bel ornement par le nombre de ſes eſpéces & la variété de ſes couleurs. La plus belle eſpéce eſt l'*Iris de Suze*, & elle eſt aſſez rare. Ce genre de plante aime l'humidité, & vient aſſez bien dans toutes ſortes de terres. On multiplie tous les iris de plant enraciné, ou de leurs bulbes & de graines. Des neuf feuilles, qui compoſent la fleur de cette plante, les extrêmités de celles d'en-bas, s'appellent *mentons* ; celles d'au-deſſus, *langues*, & elles en ont la figure ; les trois ſupérieures ſe nomment *étendars*, ou *voiles* : c'eſt par les couleurs infinies de ces trois parties qu'on décrit les différentes eſpéces d'iris. Les Droguiſtes vendent beaucoup de racines d'iris aux Parfumeurs, aux Teinturiers, aux Confiſeurs, aux Blanchiſſeurs & aux Blanchiſſeuſes. On tire, par expreſſion, des fleurs bleues de l'iris broyées avec un peu d'alun & de chaux en poudre, une couleur verte, qu'on appelle verd d'iris, qui eſt propre à la mignature.

Fleur de la Paſſion ou *Grenadille*, veut être plantée en lieu chaud & dans une terre bien cultivée. Comme cette plante grimpe, on la met ordinairement le long du mur : on la multiplie de plant enraciné en Mars ; on aura ſoin de la couvrir pendant les froids : elle ſert de cadran quand le tems eſt couvert ; car ſa fleur eſt éphémere & s'ouvre préciſément à midi.

Fleur du Parnaſſe, plante de parterre de la grande eſpéce, aime la terre graſſe, & ſe ſeme en Mars en parterre ou en pot.

Fraxinelle, plante vivace, qui ſe multiplie de racines ou de graines qu'on ſeme en Septembre en pleine terre ou ſur couche ; & au mois de Mars on la tranſplante dans les parterres. En été, quand cette plante eſt échauffée du ſoleil, elle exhale une vapeur graſſe & ſubtile qui s'enflamme comme de l'eau-de-vie, lorſqu'on approche une chandelle allumée.

Fretilaire, veut une terre qui ne ſoit point fumée, mais légere ; elle vient de ſemence & de ſes caïeux. On la ſeme ordinairement dans un pot, où elle eſt

trois ans ſans lever : on ne la leve de terre qu'en Juin pour en ôter le peuple, & on la replante auſſi-tôt.

Gesse ou *Latirus,* très-belle plante de parterre, dont preſque toutes les eſpéces ſont annuelles : on les ſeme ſur couche chaude en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle expoſition : elles fleuriſſent en Juin.

Giroflées. On ne cultive que les giroflées doubles, dont il y a pluſieurs eſpéces. Les plus connues ſont la rouge, la jaune, la blanche, la pourpre & les panachées. La jaune double ſe multiplie de boutures ou de marcottes, lorſque la fleur en eſt paſſée ; on la plante en pot en bonne terre, & on la met en belle expoſition. Les autres eſpéces, tant grandes que petites ou quarantaines, ne ſe multiplient que de ſemences de giroflées ſimples qu'on ſeme ſur couche en Mars, & qu'on replante en pépiniere en pleine terre bien labourée & en belle expoſition au mois d'Avril. On aura ſoin de les arroſer beaucoup pendant l'été ; elles commenceront à fleurir au commencement de Septembre : on remarquera les doubles, qu'on levera de terre en mottes, & qu'on replantera dans de grands pots de terre. On les laiſſera quelque tems à l'ombre pour reprendre ; après quoi on les mettra juſqu'aux gelées en belle expoſition : on les ſerrera pendant les gelées. Auſſi-tôt que la fleur du giroflier ſera paſſée, retaillez-le au-deſſous, pour lui en faire porter une ſeconde. Les giroflées doubles ne portent point de graine.

Hoemantus, eſpéce de tulipe fort belle & très-rare, qui fleurit en Septembre : elle veut une terre graſſe, belle expoſition, & craint les gelées ; on la perpétue de ſes caïeux en Juin, qu'on replante auſſi-tôt.

Hemerocale, veut un bon terroir à l'abri des mauvais vents, & expoſé beaucoup au ſoleil. Cette fleur n'eſt pas bien commune, & n'eſt guère connue que des curieux : on la multiplie de ſes caïeux en Juin qu'on replantera auſſi-tôt.

Hépatique, ſe plaît en terre graſſe & à l'ombre. Il y en a de deux eſpéces, de ſimples & de doubles, qui ſe ſubdiviſent encore ; ſavoir, en rouges, bleues & blanches. Elles ſe cultivent toutes de la même façon ; on les multiplie de plant enraciné en Septembre. Elles fleuriſſent pendant l'hiver.

Jacées, veulent une terre à potager, & ſe multiplient de graine ou de rejettons en Mars.

Jacinthe. Les belles eſpéces de cette fleur ſont très-rares & très-cheres. Il y en a de pluſieurs ſortes ; ſavoir, les blanches, les bleues, les porcelaines, les couleurs de chair, les rayées & les doubles. Les plus belles ſont celles qui ont le plus de fleurs ſur la même tige, & qui ont les plus grandes & plus étoffées. On les plante en bonne terre bien labourée & bien cultivée au mois d'Octobre ; on les leve tous les ans pour en ôter les caïeux vers la fin de Mai ; on les multiplie de ces mêmes caïeux, & beaucoup mieux de graines qui fourniſſent les plus belles eſpéces. Elles ſont quatre ans ſans fleurir : on aura ſoin de les couvrir de paillaſſons pendant l'hiver.

Jacobée ou *Fleur de ſaint Jacques*, plante vivace & rampante, qui fait un bel effet dans les parterres, en l'y ſoutenant par des baguettes, hautes de deux pieds & demi : elle ſe multiplie de graines & de racines éclatées, elle veut être arroſée & ſarclée.

Immortelles, ſe ſement en Septembre. Celle qu'on appelle *boutons d'or,* ſe multiplie de bouture en Avril : elle demande une bonne terre & une belle expoſition ; il faut la préſerver de la gelée pendant l'hiver.

Jonquille. Nous connoissons deux espéces de cette fleur; savoir, la simple & la double: la jonquille double est la plus estimée. On les plante dans une terre bien franche & forte, qu'on laboure à plusieurs fois au mois de Septembre. On les multiplie de caïeux, qu'on ne leve de terre que tous les trois ans au mois de Juin sur la fin. On fait venir à Paris de Basse-Normandie presque toutes les jonquilles doubles. Mais, outre les jonquilles ordinaires, soit doubles ou simples, il y a des jonquilles blanches, grandes & petites; il y a aussi une jonquille blanche d'automne: il y en a une blanche au godet citronné: il y a encore la jonquille d'Espagne, qui est infinie par l'inégalité de ses fleurs; la jonquille au grand godet, dont les feuilles & les fleurs sont découpées en étoile; la jonquille de Lorraine, qui est unie, a six feuilles frisées par les bords, &, qui est la plus durable & la plus assurée des jonquilles; la jonquille recoquillée, & la jonquille verte étoilée, qui fleurit en automne avant de jetter aucun verd du pied.

Iris. Voyez *Flambe.*

Julienne ou *Giroflée d'Angleterre.* Il y en a de deux espéces, la simple & la double. La double est celle qui demande culture: il y en a de blanches, de violettes, de rouges & de panachées: on la plante en terre forte bien labourée & en belle exposition: on la multiplie d'œilletons enracinés, ou de boutures en Septembre, qu'on replante en Mars: on aura soin de la bien arroser.

L*ARME de Job*, plante annuelle, dont les semences sont des grains osseux & jaspés, qui servent à faire des chapelets: on les seme sur couche en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle exposition sur la fin d'Avril; la plante monte & s'épie comme bled.

Lys. Cette fleur ne demande pas grande culture; on la multiplie de caïeux en Septembre, qu'on replante aussi-tôt. Les lys servent d'un très-bel ornement dans les jardins; on les met dans les plates-bandes garnies de fleurs, & on en borde des allées entieres dans les lieux vastes. Il y en a de bien des sortes: lys blanc, lys orangé, les couleurs de mine, lys jaune, lys flamme, lys rouge lavé, grand & petit, lys rouge-vermeil, &c.

Lys de saint Bruno. Cette plante croît bien en toute sorte de terre, pourvu qu'elle soit meuble: elle se multiplie de semence. Sa fleur est en lys, en maniere de cloches qui penchent, composée de six feuilles, tantôt plus, tantôt moins épanouies, de couleur blanche, & d'une odeur agréable.

M*ARTAGON.* Le martagon est une espéce de lys dont la fleur est recourbée. Il veut une terre à potager un peu forte. Le grand soleil le gâte: il faut l'arroser de tems en tems; on le plante ordinairement dans les plates-bandes de parterres. On ne doit jamais déplanter les martagons, qu'on ne veuille aussi-tôt les remettre en terre: on le multiplie de ses bulbes. Le blanc est le plus estimé.

Matricaires, viennent de semence en pleine terre avec un peu d'arrosemens.

Mayenne ou *Malantzene*, fleur de la petite espéce, se seme sur couche à la fin de Février, craint le froid, & se transplante en Avril.

Moly. Toutes les espéces de moly font un assez joli effet en parterre, & se multiplient de leurs bulbes.

Mufle-de-lion ou *de veau*, se seme en plein champ & à claire-voie en Septembre & Octobre, & se transplante en Avril. Sa graine est petite & noire. On peut faire fleurir, plusieurs mois de suite, cette plante, en coupant sa tige quand sa fleur en est passée.

Muguet à fleur double. Je ne parle point ici du muguet ordinaire, dont les

bois ſont pleins : il vient ordinairement ſans culture. L'eſpéce en queſtion demande plus de culture, étant très-rare. Nous en devons la découverte au Frere Didace, Récolet, qui étoit habile homme en fait de fleurs. On le plante en bonne terre & en belle expoſition : on le multiplie de plant enraciné au mois de Septembre.

Muſcari, blanc ou bleu, eſt une petite fleur printaniere & odorante, qui ſe cultive comme la jacinthe.

*N*ARCISSE. Cette fleur ſe plaît dans les terres pierreuſes & maigres. Il eſt vrai que c'eſt l'eſpéce ſauvage dont je parle : celles qu'on cultive dans les jardins, demandent culture. Il y en a de pluſieurs eſpéces ; ſavoir, de ſimples & de doubles, jaunes & blancs. On les plante dans les parterres, ou en planches, à quatre doigts de diſtance, ſur des alignemens tirés au cordeau. On aura ſoin de bien labourer la terre, & de la rendre bien meuble : on les multiplie de caïeux à la fin de Juin, & on les replante en Octobre.

Nielle ou *Nigelle.* Il y a trois ſortes de nielles ; ſavoir, la nielle ſimple à larges feuilles & à grandes fleurs bleues, la nielle à petites feuilles & de couleur blanche, & la nielle de Candie. On les ſeme en Septembre & Octobre en pleine terre, couverte d'un peu de terreau, & on les tranſplante en Mars ou Avril, ſelon que les plants ont de force. La nielle fleurit en Juillet, & demande une terre graſſe.

ŒIL-DE-BŒUF, plante vivace de plates-bandes, qui ſe multiplie de graine & de racines éclatées, qu'on plante à trois doigts de profondeur : elle veut être arroſée. Sa ſemence eſt quarrée & fort menue.

ŒILLET.

Cette fleur eſt des plus belles, & a fait, pendant long-tems, l'occupation de quantité d'honnêtes-gens qui l'ont négligée, à cauſe du ſoin qu'elle demande, ou des affaires plus ſérieuſes, qui les ont occupés. Paris ne poſſede plus l'œillet dans ſon excellence, comme je l'ai vu autrefois : il n'eſt que très-peu de curieux de cette fleur, qui ſont preſque tous diſperſés dans le Royaume. Je diviſerai la culture de l'œillet en différens articles, afin que, ceux qui voudront encore en cultiver avec ſoin, ſachent ce qu'ils ont à faire en différens tems.

Qualités que doivent avoir les beaux Œillets.

On ſouffroit autrefois les petits œillets, pourvu qu'ils euſſent la fineſſe ; & les gros, quoiqu'ils fuſſent brouillés. Un œillet doit avoir huit à neuf pouces de tour ; les parfaits en ont juſqu'à quinze. Il faut qu'il ſoit garni de beaucoup de feuilles, qu'il ſoit pommé en forme de houpe, qu'il ſoit bien net dans ſes couleurs, & bien rond. Les œillets dentelés, mouchetés & pointus ſont mépriſables. Il eſt difficile d'avoir des œillets gros ſans qu'ils crevent ; mais le carton, avec lequel on releve les feuilles qui tombent à travers les fentes de la caſſe, y remédie fort juſte, & remet la fleur dans ſon état naturel.

Un œillet accommodé & refendu en eſt plus agréable ; on ne doit point l'outrer ni l'étriper en l'élargiſſant.

Plus la fleur eſt mêlée également de panache & de couleur, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petites piéces. Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé, c'eſt le mieux ; ces panaches doivent partir du fond de la fleur, pour être parfaits.

Terre propre à l'Œillet.

Je mets ſur trois panerées de terre franche, trois panerées de terreau de fumier de cheval, & autant de terreau de fumier de vache.

L'œillet veut une terre fraîche, nourriſſante & médiocrement légere ; celle-ci lui convient parfaitement bien : un peu de ſable noir pourroit n'y pas nuire. Il faut toujours préparer ſes terres un an avant de s'en ſervir, les paſſer ſouvent à la claie & au crible de fer délié quand on veut empoter.

Maniere d'empoter l'Œillet.

Pour garder un ordre en parlant de la culture de l'œillet, je préſuppoſe qu'on commence par planter des marcottes en automne ; & delà j'en ſuivrai toutes les façons juſqu'aux ſemences.

Les pots doivent avoir environ cinq pouces & demi de haut, & ſept pouces de large de diametre par le haut.

Avant que d'empoter vos marcottes, mettez au fond du pot un bon doigt d'épais de pur terreau de fumier de cheval : il aide à égouter l'eau, & bouche moins les trous du pot que la terre.

Regardez ſi la tige de votre marcotte demande que vous la mettiez bien avant en terre, ou très-peu ; vous diſpoſez votre terre dedans votre pot, de maniere qu'elle faſſe une petite butte, au milieu de laquelle vous arrangerez les racines de votre marcotte.

Recouvrez-les ; &, quand votre pot eſt plein de terre, enfoncez-la un peu ſans trop fouler ni incommoder vos racines ; rempliſſez toujours le pot, & faites que votre marcotte demeure enterrée, de ſorte qu'il y ait de l'eſpace entre la terre & les premieres fannes : une marcotte trop enterrée eſt ſujette à la pourriture.

Mettez enſuite environ un demi-doigt de terreau de fumier de cheval ſur votre pot, pour aider les arroſemens à pénétrer plus également, & pour empêcher la chaleur de durcir & fendre le deſſus de la terre du pot.

Si vous craignez que votre marcotte ſoit ébranlée, ou par ſa hauteur, ou pour n'avoir pu l'enterrer avant, arrêtez-la par deux ou trois bâtons croiſés. Quand les arroſemens ou les pluies auront affermi la terre, vous ôterez vos bâtons.

Arroſez d'abord votre marcotte à fond ; mettez-la à l'ombre, environ une quinzaine de jours, pendant leſquels vous l'arroſez peu & ſouvent.

Si vous n'avez pas envie d'empoter vos marcottes à demeure dans les mêmes pots où elles doivent fleurir l'été ſuivant, ſoit parce que vous n'aviez pas alors aſſez de pots vuides remplis de vos marcottes, ſoit qu'ayant moins de pots, vous croyez les faire tranſporter plus aiſément dans la ſerre pendant les gelées, & les rapporter de même à leur place, ce qui arrive aſſez ſouvent d'une ſaiſon à l'autre ; empotez-les dans des petits pots, qui ont trois pouces & demi de haut, & de largeur à proportion ; ou mettez vos marcottes comme en pépiniere, pluſieurs dans un pot, ou dans de petites caiſſes de la hauteur d'une douve étroite.

Il faut, à chaque fleur, avoir beaucoup d'exactitude pour les liſtes. C'eſt un des grands plaiſirs des fleurs que de les connoître à toute heure.

Gouvernement de l'Œillet juſqu'au printems.

Otez vos pots de l'ombre, lorſqu'ils y auront été quinze jours, & mettez-les en

en grand air au ſoleil levant, ou dans un endroit où ils n'aient le ſoleil que le tiers du jour.

Vous conſerverez beaucoup mieux vos œillets ſur des ais élevés ſur des treteaux, qu'à plate terre : les pluies d'automne s'écoulent plus aiſément ; les vers n'entrent point dans les pots ; ils ont plus d'air, pourriſſent moins, & fleuriſſent mieux.

Quand les dernieres pluies d'automne viennent ſur la fin de Novembre & Décembre, il ſeroit à propos que vos œillets fuſſent couverts ; vous pourrez les mettre à l'entrée de votre ſerre, & les arroſer, depuis ce tems juſqu'au printems, lorſqu'ils en auront beſoin.

On n'arroſe jamais les œillets que d'eau qui ait été repoſée & échauffée par le ſoleil ; l'eau trop froide leur nuit ; néanmoins l'eau fraîchement tirée des puits leur eſt bonne en hiver, lorſqu'ils ſont enfermés dans la ſerre.

Il faut les y mettre quand il gele bien fort, le grand froid les fait mourir ; & ſi l'on n'a pas de ſerre, une chambre bien cloſe, au pis aller une cave, qui ne ſoit pas trop humide, peut leur ſuffire. Accoutumez peu à peu vos marcottes au ſoleil, lorſque vous les ſortez de la ſerre, après les gelées ; le trop grand ſoleil tout-à-coup les feroit mourir. S'ils ont gelé dans la ſerre, ne les en ſortez point qu'ils ne ſoient totalement dégelés.

Quand ils ont repris vigueur, remettez en grands pots ceux qui ſont en petits & en pépiniere, & les remettez à la place où ils étoient avant les pluies froides.

Otez exactement toutes les feuilles pourries, & tenez toujours vos plantes propres.

Gouvernement des Œillets au printems & en ete.

A proportion que vos marcottes ſe fortifient, il faut les arroſer plus fortement, ſur-tout lorſque les chaleurs augmentent.

Quand le dard commence à monter, c'eſt alors qu'on doit le viſiter ſoigneuſement, pour prendre garde à ſes beſoins.

Ne lui ménagez point l'eau ; une plante ne travaille pas utilement dans la ſéchereſſe.

Caſſez ou coupez, à un nœud près du pied, les marcottes qui montent, & ne laiſſez qu'un dard aux pots dont vous voulez avoir de beaux œillets..

Mettez à ce dard une baguette à deux ou trois doigts du pied.

Liez votre dard à cette baguette avec de la laine à trois ou quatre endroits ; ôtez les plus petites marcottes pour fortifier les autres, & prenez garde d'endommager le pied dans cette opération.

Ne laiſſez que deux ou trois boutons à fleur ſur le dard ; ſi votre œillet même ne demande qu'un bouton, ôtez tous les autres : la premiere fleur eſt toujours la plus belle, & fait l'unique eſpérance d'un curieux.

Otez avec exactitude les boutons qui viennent autour de ceux que vous ſouhaitez qui fleuriſſent.

On peut aider quelques boutons à fleurir. Il y en a qui groſſiſſent en forme de cul d'artichaux courts & gros près du dard, & menus de la pointe. Il faut les lier avec du fil ; ils ſe rempliſſent du bout & fleuriſſent mieux. On ouvre auſſi un peu le bout de la caſſe de tous les côtés.

A meſure que vos œillets fleuriſſent beaux, arrangez-en la fleur, en la peignant ou la refendant ; mettez-y un carton, & placez vos pots en théâtre. Arrangez bien vos fleurs ſuivant leurs couleurs. Il eſt bon d'arroſer les pots qui ſont ſur le

théâtre, un peu plus ſouvent que s'ils étoient en leur place ordinaire, mais plus légérement.

Il eſt à propos de conſulter quelques curieux ſur toutes ces opérations, qu'on ne peut aſſez bien décrire, pour mettre au fait un homme qui voudroit commencer à entrer dans la curioſité.

Marcottes d'Œillets.

On ne marcotte l'œillet que lorqu'il ſort de ſa fleur. Rien n'eſt plus aiſé que la maniere de marcotter. Fendez la moitié de la tige de la marcotte près & au-deſſous d'un nœud, & pouſſez la fente une ligne ou deux au-deſſus du nœud; puis coupez juſte au milieu du nœud la moitié qui ne tient plus au pied qu'on nomme le talon, & auquel la racine vient : après avoir couché votre marcotte dans ſon pot garni de terre préparée pour les marcottes, & avoir fiché en terre au-deſſus de la fente, en tirant vers le pied, un petit crochet de bois, qui tient enfoncée la tige de la marcotte, de ſorte que ſon talon ou coupure ſoit tout-à-fait couvert de terre. Il faut que le crochet ſoit bien enfoncé & faſſe relever la marcotte, & que ſon talon ſe trouve ſitué tout droit.

La terre propre à faire les marcottes, doit être fort légere. Je prends pour cela la terre des pots des œillets que j'ai jettés. Je mêle encore autant de terreau de fumier de cheval dans cette terre.

Quand les tiges des œillets ſont trop longues pour être marcottées dans leur pot, ou trop hautes pour s'abaiſſer ſans ſe rompre, on les fait paſſer à travers un petit entonnoir de fer-blanc, ſoutenu d'un bâton. On remplit cet entonnoir de terre; les marcottes y réuſſiſſent fort bien.

Arroſez bien vos marcottes auſſi-tôt qu'elles ſont faites, & les laiſſez trois ou quatre jours à l'ombre, pour s'affermir ſeulement; puis remettez-les en leur place ordinaire, obſervant de ne point les laiſſer ſécher faute d'eau. Six ſemaines après qu'elles ont été faites, elles ont racines.

Levez-les par un beau tems, en les coupant près du pied, pour recouper vis-à-vis du talon la moitié qui tenoit à ce pied. Vous aurez fait alors toutes les façons aux œillets, & recommencerez leur culture par ce qui eſt dit ci-deſſus de la maniere d'empoter.

Graine & plant d'Œillet.

On a bien de la peine à avoir de la graine des beaux œillets; cependant, dans le grand nombre, quelques-uns en donnent. Ne cueillez point la graine qu'elle ne ſoit très-mûre. Semez-la au mois d'Avril dans des pots & dans une terre bien préparée.

Quand votre plant a pouſſé & qu'il eſt haut du doigt, ôtez-le pour le replanter de pied en pied; ils fleuriront l'année d'après.

Œillet d'Inde, ſe ſeme en Mars, & ſe replante en Avril. Sa graine eſt petite & anguleuſe.

Œillet de Poëte, ſe multiplie par graine, par rejettons enracinés, & par boutures, ainſi que l'*Œillet d'Allemagne.*

OREILLE-D'OURS.

Les Flamands ſe ſont attachés les premiers à la culture de cette fleur, & c'eſt d'eux que nous en avons la connoiſſance, quoiqu'elle vienne naturellement dans les prés de pluſieurs de nos Provinces. C'eſt une des plus jolies fleurs qu'il y ait;

& sa variété à l'infini dans les couleurs, & dans les panaches, fait l'admiration de ceux qui la cultivent. Les Anglois & les Hollandois sont très-riches en cette curiosité, & nous en tirons avec de l'argent beaucoup de belles especes tous les ans. Je divise ce qui concerne cette fleur en différens articles, afin qu'un curieux sache ce qu'il faut faire pour en avoir de belles, & ce qu'il y a à observer dans leur culture.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles-d'ours.

La fleur de l'oreille-d'ours sort d'un navet qui se met en terre; il est spongieux & pourrit aisément. Le dessus du navet, qui doit toujours être hors de terre, s'appelle le collet, d'où sortent le verd & la fleur. Le milieu des feuilles s'appelle le cœur.

Le verd se nomme la fanne; il y en a de toute forme, de dentelées, d'unies, d'épaisses & de minces, de différens verds & de farinées. La plus belle fanne est celle de moyenne grandeur: les larges & longues sont désagréables, sur-tout lorsqu'elles sont droites; elles cachent la vue de la fleur, à moins qu'elle ne fasse son bouquet fort haut.

La tige de la fleur doit être forte, pour soutenir le bouquet; les fleurs qui ne se soutiennent pas, n'ont pas de mérite. Les bien choisies & bien cultivées font un gros bouquet. Quand toutes les cloches sont ouvertes, le poids du bouquet le fait plier sur le pot, dès qu'il fait un peu de vent: on y remédie en plantant derriere le bouquet, de petits bâtons minces, où l'on passe un fil de laiton, dont le haut s'éloigne du bâton d'un & de deux pouces, & est fait en forme de croissant, dont les pointes sont du côté du bâton, & dont le demi-cercle prenant la tige du bouquet, le soutient sans le gêner.

Les Curieux se forment des regles justes, & de bon sens, pour examiner les perfections de toutes les fleurs qui méritent leur attention. Celles de l'oreille-d'ours en général, sont la grandeur de la fleur, la rondeur, l'étoffe, ou l'épaisseur de la feuille de la fleur, le lustre & le grand brillant. Il faut aussi qu'elle s'ouvre & se présente bien à la vue; que l'œil en soit grand, net & bien distingué, & que le bouquet en soit beau & droit.

La fleur de cette plante s'appelle cloche, & tient à la tige par une queue, qui doit être courte: les trop longues font baisser la fleur, ce qui empêche de la voir, & la fait mépriser. La fleur doit se présenter à la vue en forme de bouquet. Pour être belle & de mérite, la tige en doit être haute: celles qui sont basses, ne sont point du premier ordre.

La fleur doit être parfaitement ronde & étoffée, c'est-à-dire épaisse, & avoir six feuilles égales. Dès qu'elle n'est pas parfaite dans sa rondeur, elle est de rebut. Elle ne doit point gaudronner, ni se replier, ce que font d'ordinaire celles qui manquent d'étoffe.

Il y a deux especes de cette plante; l'une couleur pure, qui ne panache jamais; l'autre, qui naît panachée, ou tracée, comme disent les Flamands, & qui ne devient jamais couleur. Cette fleur se reproduit toujours la même, & ne varie que pour dégénérer. Les panachées y sont sujettes, & deviennent toutes jaunes ou toutes blanches, selon leur panache ou jaune, ou blanc. Il faut les jetter: cependant elles reviennent, à ce qu'on dit, à leur premier état; mais il faut tant de tems pour y réussir, que ce n'est pas la peine de s'y amuser.

Cette fleur est admirable par la diversité de ses couleurs: il y en a de toutes les sortes, excepté des bleues. On en voit même qui approchent du bleu. La variété surprend, particulièrement dans les angloises; elles sont tracées dans une même cloche, de quantité de couleurs fort opposées, qui charment la vue par

un panache très-agréable. Cette fleur ſe couvre d'une poudre très-fine & très-blanche, qui eſt particuliérement redoublée ſur l'œil ; ce qui donne un grand éclat à ces bizarres, rendant l'œil blanc éclatant. Cette poudre agréable veut être exempte de la moindre goutte d'eau.

Ces bizarres d'Angleterre ſeroient les plus belles, ſi elles faiſoient leurs cloches auſſi grandes que les pures & les panachées ordinaires. Il y en a peu de ce genre, la nature leur refuſe cette beauté ; le bouquet en eſt même trop petit ; elles n'ont d'ordinaire que ſept à huit cloches ; il en faut, pour une belle oreille-d'ours, douze & juſqu'à quinze. Les angloiſes, qui ont de grandes fleurs, qui font un beau bouquet, & qui ſont rondes, ſont très-rares. La plupart ſont pointues ou étoilées.

Les couleurs pures, donnent ordinairement de plus grandes cloches que les panachées ; ce qui les fait eſtimer. Les petites fleurs ne ſont que des chiffons.

Les pures, pour être belles, doivent être veloutées ; on en voit ſans velours. Il faut dans ce cas qu'elles ſoient ſatinées & brillantes ; ſinon on les mépriſe. Il eſt eſſentiel que la fleur s'ouvre parfaitement, qu'elle ne ſe renverſe point, & qu'elle préſente ſes fleurs en bouquet ; les plus grandes cloches ſont les plus belles. Il y en a dont la largeur ſurpaſſe un écu de trois livres. Nous poſſédons dans cette fleur beaucoup plus de beau en pures, qu'en panachées ou tracées. Les pures ont l'avantage du velours, du luſtre, & de la grandeur de la cloche ; ce qui leur donne une prééminence au goût de pluſieurs.

Il y a peu de belles panachées ; elles manquent la plupart de luſtre. L'œil ſouvent s'imbibe, & participe de la couleur de la plante. Le panache en eſt rarement net : celles qui ſont nettes & très-brillantes, ſont fort rares. Il y a de deux ſortes de panachées : les unes panachent en blanc ; plus ce blanc eſt blanc de lait, plus la plante eſt belle ; plus les traits de blanc, qui forment le panache, ſont larges & coupés nettement, plus elle eſt précieuſe : de même de celles qui panachent en jaune ; plus il eſt doré, plus la plante ſe fait admirer.

Il y a une différence dans ces deux ſortes de panachées. Les bizarres, qui panachent en jaune, ont néanmoins l'œil blanc & poudré. Celles qui panachent en blanc, ont l'œil blanc, & ne l'ont point poudré. Il n'y a que les bizarres angloiſes qui l'ont blanc & poudré.

L'œil doit être grand & bien coloré, pour être diſtingué nettement de la fleur. L'œil eſt le rond qu'on voit au milieu de la fleur ; il eſt blanc ou jaune : plus il eſt blanc de lait ou doré, plus il eſt beau. Il doit être grand, les petits yeux ſont déteſtables ; il doit être au moins du tiers de la circonférence de la fleur. Le rond parfait forme l'œil le plus beau ; il y en a d'hexagones, qui forment une eſpéce d'étoile ; on ne les mépriſe pas. L'œil doit être bien percé, & les paillettes doivent ſortir à fleur d'œil, le remplir & le ſurpaſſer d'un peu, & former comme un petit ſoleil dans le milieu de la fleur. L'extrêmité des paillettes au ſortir de l'œil, doit être plate & en forme de petite ſpatule.

Les paillettes ſont ces petits traits jaunes ou blancs qu'on remarque dans le milieu de l'œil. Celles qui n'ont point de paillettes, & qui ont un picot qui eſt comme une eſpéce de pilon, ſont à rebuter ; les bons curieux les rejettent.

S'il n'y a point de picots, & que les paillettes ſoient ſi foibles, qu'elles paroiſſent comme rongées, ſans cette petite ſpatule, à l'extrêmité au dehors de l'œil, ou qu'elles ne ſortent pas juſqu'au haut de l'œil, elles ſont à rebuter ; on les appelle borgnes. Les paillettes bien faites lui donnent de la grace, & ſont comme les paupieres de l'œil.

Il y a encore des yeux qui ſont ſi ouverts, qu'on pourroit y faire entrer le

petit doigt. Ils ont ordinairement le picot : ces yeux-là ſont déteſtables ; on les appelle gorge-de-loups.

L'œil parfait doit être grand, bien tranché & bien diſtingué de la couleur. S'il s'imbibe & qu'il participe de la couleur de la plante, ce qui n'arrive que dans les tracées de blanc, on dit qu'il bave, ou qu'il boit dans ſon blanc : les belles panachées de blanc ſont très-rares.

Il y a des oreilles-d'ours, dont l'œil eſt gauffré. Quand ils ſont grands & parfaits, ils ſont rares & très-eſtimables. Il manque aux panachées des traits de noir, ce qui rendroit cette plante plus belle ; on en voit dans quelques-unes ; mais ce noir, quoique marqué & diſtingué, brouille dans des années ; ce qui eſt déſagréable. Si l'on parvient à en trouver qui ne brouillent jamais leur noir, elles effaceront toutes celles que l'on a ; il faudroit bien ſemer celles qui ont du noir ; on en trouvera indubitablement dont le panache ſera net ; la nature n'eſt pas épuiſée.

L'oreille-d'ours n'eſt belle que ſur un théâtre bien garni, que les Flamands appellent buffet : c'eſt-là que l'on voit le plus bel émail du monde, & qui charme les plus indifférens pour les fleurs. Ceux qui les ont en planches, ou dans des plates-bandes, ne les aiment pas, ou n'ont pas de goût

Terre propre aux Oreilles-d'ours ; leur gouvernement en pots & en fleurs ; & maniere de les œilletonner.

Cette plante jette beaucoup de racines & fort longues ; il faut de la terre franche & propre au froment, de la terre de pré & du terreau.

Sur quatre panerées de terre à froment, j'en mets deux de terre de pré, provenant des buttes que les taupes pouſſent & forment dans les prés. Je mêle deux pannerées de terreau de cheval & une de fumier de vache conſommé ; je mêle bien le tout, & le fait paſſer dans un crible fin, pour m'en ſervir au beſoin. Bien des curieux rejettent le terreau de vache, ſur-tout à Paris, peut-être par la difficulté d'en avoir.

Pour conſerver l'oreille-d'ours, on doit la tenir à l'ombre dès que la fleur eſt paſſée, & ne lui donner de l'eau que quand les pots ſont ſecs : trop d'eau la pourrit. Au quinze d'Octobre, dès qu'il tombe des pluies, & qu'il fait frais, mettez vos pots au ſoleil levant, ou au couchant, juſqu'en Novembre ; placez-les alors au plus grand ſoleil, & les laiſſez dans cette ſituation juſqu'à la fleur. Dès que vous voyez les premieres cloches s'ouvrir, mettez celles qui s'ouvrent, à l'ombre, la fleur en ſera plus colorée : lorſqu'elles commencent à s'ouvrir, ôtez les œilletons des panachées, qui ſont dégénérés, & qui ſont devenus blancs ou jaunes. Il eſt aiſé de les rompre dans ce tems, & de les arracher : en tout cas, ſervez-vous de la petite ſerpette, ou, à ſon défaut, d'un canif, en prenant garde d'endommager le collet de la plante. Si vous les laiſſiez, ils feroient dégénérer toute la plante, outre qu'ils ſont déſagréables à la vue.

Si le pied eſt garni d'un ou de deux œilletons, & que vous vouliez multiplier une eſpéce qui vous ſoit précieuſe, tirez doucement l'œilleton, qui a racine pendant la fleur, ſans dépoter votre plante, l'œilleton reprendra certainement, le mettant à l'ombre, & plus promptement que ſi vous attendiez que la fleur fût paſſée : mettez, après la fleur, tous vos pots à l'ombre. Si vous voulez alors œilletonner vos plantes, dépotez chaque eſpéce dès que la terre ſera un peu hâlée ; ſecouez la terre entiérement ; donnez à vos pots de la terre neuve ; tirez, avec la main, tous les œilletons qui ont racine ; rafraîchiſſez les racines avec la ſerpette ou le canif ; prenez garde que le navet ſoit ſain ; coupez juſqu'au vif, s'il y a du pourri, & tant que vous verrez des points rouges dans le navet :

il doit être blanc & ferme pour être ſain : pour peu qu'il reſte du navet, il reprendra. En ce cas, prenez deux petits bâtons de balai, croiſez-les enſemble ſur votre plante dans le pot, pour la tenir ferme en terre. Enterrez chaque œilleton dans le pot juſqu'au collet; laiſſez-le abſolument hors de terre; arroſez légérement tous les ſoirs pendant huit jours, & laiſſez vos pots à l'ombre, vos plantes reprendront fort bien. Servez-vous de l'arroſoir à pompe, il bat moins la terre, & l'arroſement pénetre mieux.

Il faut, en empotant, preſſer doucement la terre autour du pot, & dans le milieu, autour du navet; votre plante, par ce moyen, ſera ferme, la racine agira & prendra nourriture; ſi la plante n'étoit pas un peu preſſée de ſa terre, elle ne reprendroit pas.

Pendant l'été, ſi l'on pouvoit ôter tout-à-fait le ſoleil aux oreilles-d'ours, on feroit fort bien : laiſſez-les à l'ombre; les chaleurs & les coups de ſoleil, ſoit du matin ou du ſoir, en brûlent & en font fondre pluſieurs.

Epluchez, en toute ſaiſon, les feuilles jaunes & livides, excepté dans les grands froids; & ayez ſoin de regarnir vos pots de terre dans les trous que font les arroſemens, & ſur-tout autour du collet de la plante, qui ne doit jamais être découvert.

L'oreille-d'ours ne craint pas la gelée. Quand il neige, ou qu'il tombe des greſils, ou des pluies froides, faites coucher vos pots ſur le côté, ſur terre ou ſur les planches, où ils ſont placés, la fleur tournée au ſoleil; cela en conſervera pluſieurs; les eaux de neige, qui en font périr quantité, n'entreront point dans vos pots; & la grele qui, l'été, pourrit en fondant dans le cœur, ne leur nuira point : on peut même les mettre dans la ſerre. Dès que vous verrez le tems doux en Février, ôtez de deſſus vos pots un doigt d'épais de la terre, remettez-en de la neuve; la plante en fera mieux, & vos pots ſeront propres.

Pluſieurs curieux, en Flandre & en Hollande, font carreler les places où ils mettent leurs pots, ſoit en été, ſoit en hiver, & font élever ce carreau comme en amphithéâtre, & ſur pluſieurs rangées, comme les théâtres ou buffets, où on les met en fleur, afin que les vers ne pénetrent point dans leurs pots.

Ayez ſoin, dans l'été, de faire chercher les eſcargots & les chenilles; ces inſectes les rongent, ſur-tout au mois de Septembre, que les œufs des eſcargots ſont éclos.

Si, en viſitant vos pots, vous voyez quelque œilleton qui languit ou demeure ſans travailler, tirez le pot; viſitez la plante, elle eſt malade, coupez le pourri, mettez-la en pleine terre à l'ombre en été, & en hiver au ſoleil.

Graine d'Oreille-d'ours; la maniere de la ſemer, d'en élever le Plant.

Si vous voulez faire des éleves de cette plante, il faut avoir ſoin de recueillir la graine de vos belles plantes, des plus grandes cloches, des plus étoffées, & ſur-tout des plus veloutées. Cette graine eſt fort menue, & renfermée dans de petites coques qui naiſſent de l'œil; ſoyez attentif à la cueillir : dès que ces petites coques ſont jaunes, elles s'ouvrent, la graine ſe perd, & les perce-oreilles la dévorent.

Quelques-uns ſement leur graine en Septembre; d'autres en Décembre, en Janvier, même ſur la neige; ces derniers prétendent qu'elle réuſſit mieux : on ne ſeme en Hollande & en Flandre, que dans le courant ou à la fin de Décembre ou en Janvier; il ſeroit trop tard en Février : mais elle réuſſit mieux en Décembre.

Cette graine craint d'être couverte de terre. Quand vous ſemez ſur la neige, dès qu'elle vient à fondre, elle enfonce aſſez votre graine; on eſt sûr de réuſſir;

& les Flamands prétendent que la ſemence des mois de Décembre & de Janvier, porte plutôt fleur que celle de Septembre.

La graine leve à la fin de Mars ou aux premiers jours d'Avril. Au commencement de Mai, préparez de nouvelles terrines avec de la même terre où vous avez ſemé : tirez vos petites plantes de la terre avec leurs racines : prenez, pour cet effet, deux petits bâtons très-minces, & faits en petite ſpatule par le bas; faites un petit trou avec un autre bâton très-menu dans vos nouvelles terrines ; enfoncez-y chacune de vos petites plantes, juſqu'aux feuilles, à un pouce de diſtance l'une de l'autre; preſſez la terre de chaque trou légérement avec vos petits bâtons; elles profiteront : laiſſez-les toujours bien à l'ombre, & au mois de Septembre, mettez-les en caiſſe ou en planche ; pluſieurs fleuriront au mois d'Avril, & beaucoup plus au mois de Septembre ſuivant. Vous éliterez les plus belles, que vous mettrez en pot pour en juger à la ſeconde fleur.

Les pareſſeux, qui ne les repiquent pas au mois de Mai dès qu'elles ſont levées, les voient fondre, & perdent une année. Repiquez-les, cela les conſerve & leur donne un air de propreté. La mouſſe, que l'ombre fait venir ſur les terrines, les fait périr; ainſi l'on aura grand ſoin de les repiquer en caiſſes ou en planches.

ORNITHOGALON. On en cultive de pluſieurs eſpeces, qui ſe multiplient toutes de leurs bulbes qu'on plante en Septembre, & qu'on met deux doigts avant en terre. L'ornithogalon vient originairement du levant; c'eſt pourquoi on doit l'expoſer au grand ſoleil, & le planter en pots dans une terre compoſée d'un tiers de terreau & de deux tiers de terre légere. Comme cette plante craint la gelée, il faut, lorſque l'hiver approche, la mettre dans la ſerre.

Orchis ou *ſatyrion*, ſe plaît en terre humide & à l'expoſition du nord. On en plante en pots & en pleine terre, cinq doigts avant en terre, & à quatre de diſtance. On la multiplie en Septembre de ſes bulbes, qu'on replante auſſi-tôt.

PAIN-DE-POURCEAU ou *cyclamen*. Il y a pluſieurs eſpeces de cette fleur; ſavoir, de printaniers, d'été, d'automne & d'hiver. Ils ſont encore de différentes couleurs; ſavoir, pourpres blancs & gris-de-lin. Il en croît en France, en Allemagne & en Turquie. On les multiplie de ſemences en Septembre & en Mars. On les ſeme en pots, remplis d'une terre fort légere, & mêlée de terreau.

On les expoſe au ſoleil, & on a ſoin de les arroſer. On ne les tranſplante que trois ans après qu'ils ont été ſemés. Ils ſe plaiſent ordinairement à l'ombre. Les belles eſpeces craignent l'hiver.

Panicaut ou *chardon roulant*, ſe ſeme en Septembre dans une terre légere, couverte d'environ un doigt de terreau. Quand on en ſeme la graine à demeure, il faut le faire à claire-voie, & l'éclaircir encore auſſi-tôt que le plant en eſt levé, afin qu'il ne croiſſe point étoilé.

Paquerettes ou *margueritttes*, ſe multiplient de racines éclatées. On en borde les plates-bandes: on en fait auſſi des maſſifs de parterre, en y mêlant de la ſtatice; ce qui fait un joli émail.

Paſſetous, eſpeces de jacinthes printanieres blanches ou bleues à gros bouquets, ſe multiplient de leurs oignons.

Pavots ou *coquelicots*, panachés & doubles, ſe ſement très au clair & à demeure, en Septembre, Octobre & Mars : ils ſe repeuplent enſuite d'eux-mêmes tous les ans, en les laiſſant grener ſur la place.

Penſées, ſe ſement auſſi très au clair.

Perce-neiges, ſe multiplient de leurs bulbes.

Pieds-d'alouettes, ſe ſement en Mars.

Pyramidale, qu'on appelle autrement *violette en pyramide* ou *arborée*, eſt une eſpece de campanule qui vient de Flandre, eſtimée à cauſe de la beauté & de la pyramide de ſes fleurs, qui ſentent le ſtorax, & qui durent quelquefois ſix mois. On peut n'y laiſſer pouſſer qu'une tige, pour qu'elle ſoit plus belle & mieux garnie. Elles ne montent que tous les deux ans; & quand il y a pluſieurs montans, on les arrange en fleurs de lys, en colonne torſe, ou autrement; ce qui fait un bel effet pendant la fleur. Cette plante veut du ſoleil médiocrement, une terre forte & beaucoup d'arroſement. Elle ne grene point facilement : on la multiplie de ſes racines, qui ſont abondantes, laitées & très-vivaces; on les rompt doucement par morceaux, qu'on replante promptement; elle reprend auſſi de boutures.

Pivoines ou *péones*, ſe ſement ou plantent en Octobre.

Primevere. Cette fleur eſt de différentes couleurs. Les plus belles eſpeces ſont pourpres & à bouquets. Elle aime la bonne terre & le frais; on la multiplie de ſemence en Septembre, & de plant enraciné ſur la fin de Mars, lorſque la fleur eſt paſſée. La *primevere* s'appelle autrement *paralyſe*, parce que les racines, les feuilles & les fleurs de cette plante, ſont très-apéritives, vulnéraires, & s'emploient pour la paralyſie.

RENONCULE.

Parmi les fleurs qui ſont l'ornement des jardins, la renoncule eſt une des plus eſtimées. On la plante en Septembre, dans une terre point trop graſſe & bien labourée, mêlée de terreau de vieilles couches, ou bien d'une eſpece de terre légere, ou bois pourri, qui ſe trouve dans le creux des ſaules & autres arbres vieux. On peut auſſi en compoſer une de terre neuve, de terreau & de crotin de mouton, de chacun un tiers bien mélangés, & gardés pendant un an, ayant ſoin de la remuer de tems à autre.

On ſuivra, pour planter les griffes de renoncules, l'ordre que j'ai preſcrit en parlant des anémones. Elles veulent être plantées deux doigts avant en terre, & à quatre de diſtance l'une de l'autre : on les y placera l'œil en haut, & les pointes des doigts en en-bas. L'expoſition qui leur convient le mieux, eſt celle du levant. On doit les arroſer, & les garantir des rayons du ſoleil par quelques paillaſſons, auſſi-tôt qu'elles ſont plantées; mais au bout de quelque tems, il eſt bon de les découvrir. Il faut les nettoyer des mauvaiſes herbes, faire la guerre aux inſectes, ſoit chenilles, fourmis, taupegrillons, pucerons ou autres; ôter les feuilles ſeches ou pourries; donner de légers labours, & ne point leur laiſſer manquer d'eau. Quand les pluies d'autômne ſont abondantes, il eſt néceſſaire de les en préſerver, ainſi que du froid, de la brouiture, & des gelées blanches; & leur donner l'hiver les mêmes ſoins que j'ai dits pour l'anémone. On ſépare des autres renoncules les griffes attaquées de pourriture. S'il y a pluſieurs boutons ſur une même tige, on les ôte, pour que le principal bouton profite davantage, & qu'il donne de plus fortes & de plus belles fleurs. On met des baguettes pour ſoutenir les tiges qui ſont fort élevées, ou qui ont été renverſées par le vent.

Lorſque les planches de renoncules ſont en pleine fleur, ſi l'ardeur du ſoleil eſt extrême, on les couvre de quelque toile, paillaſſon ou autre choſe ſemblable, ſoutenus ſur des pieux; & on met celles qui ſont en pots à l'ombre, pour que leurs fleurs en durent plus long-tems, & qu'elles conſervent mieux leur luſtre.

Auſſi-tôt que la fleur ſe paſſe, il faut couper les tiges, & laiſſer les griffes en terre pendant quelque tems, pour qu'elles reprennent chair, ayant ſoin de les arroſer; puis on les déplante lorſque les feuilles commencent à jaunir; c'eſt ordinairement

nairement en Juin : enſuite on détache doucement, & ſans rien endommager, les nouvelles griffes qui ſont venues à côté des anciennes ; on les nettoie & on les épluche en leur ôtant tout le pourri, & ne craignant point de couper juſqu'au vif ; après quoi on les met ſécher dans une chambre ſur des tablettes expoſées au grand air, avant que de les renfermer dans des boîtes qu'on place dans des endroits exempts d'humidité. C'eſt par la voie de ces nouvelles griffes, qui eſt la plus prompte & la plus sûre, que les renoncules ſe multiplient. On peut auſſi les multiplier par la graine que donnent les renoncules ſemi-doubles ; mais cette voie eſt bien plus longue. Les renoncules doubles n'en donnent point.

Les plus belles eſpéces de renoncules ſont les ſemi-doubles. Elles ont des variétés de couleurs à l'infini, & font un émail parfait dans une planche : elles demandent auſſi moins de ſoins que les doubles, parce qu'elles ſont moins délicates.

Quand on s'apperçoit que les ſemi-doubles ſe deſſéchent, ce qui eſt une preuve que la graine eſt mûre, on coupe les têtes dans leſquelles eſt renfermée la ſemence, par un tems ſerein, après que l'humidité de la nuit a été diſſipée par le ſoleil, y laiſſant un bout de tige, afin de pouvoir les mettre par paquets, & les pendre à l'ombre au grand air, pour les y faire ſécher, après quoi on coupe ces bouts de tiges, & on met les têtes dans des boîtes.

Le mois de Septembre étant venu, on détache doucement la graine des piſtiles, prenant garde de l'endommager ; puis on la ſeme à l'ombre dans une bonne terre bien préparée, & on la recouvre d'un peu de terre : elle eſt un mois à lever, plus ou moins. Les petites caiſſes longues & baſſes, & les pots larges d'entrée & bas, ſont fort propres pour la ſemer, parce qu'on peut aiſément les mettre en ſerre pendant l'hiver, & les expoſer au ſoleil, lorſqu'elle eſt levée. On aura auſſi attention de l'arroſer & ſoigner fidelement, afin qu'elle donne, au bout de ſa premiere année, des petites griffes qu'on nomme pois, qui deviendront, à leur ſeconde année, des griffes parfaites. Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant de l'anémone ; il y a pluſieurs inſtructions qui peuvent convenir à la culture de la renoncule.

Roſe d'Inde. Cette plante qui eſt annuelle, ſe multiplie de graine qu'on ſeme ſur couche ou en pleine terre ; puis, quand les jeunes plants ſont aſſez forts pour être mis en place, on les y plante ; & avec l'aide de quelques arroſemens, ils y croiſſent très-bien. La roſe d'Inde ſe plaît dans toute ſorte de terre, pour peu qu'elle ſoit bonne & bien meuble ; il faut avoir ſoin de l'arroſer.

S*cabieuse* ou *fleur des veuves*, aime le frais & la terre graſſe. On la multiplie ou de plants éclatés, ou de ſemence en Septembre & en Mars.

Scille, plante bulbeuſe qui fleurit trois fois l'année, & multiplie par ſes oignons.

Senſitive ou *mimoſa*, plante curieuſe qui ſe ferme dès qu'on y touche. Elle eſt fort commune en Amérique & dans les Iſles, où elle eſt vivace & vient en arbriſſeau : mais ici il ne fait point aſſez de chaleur pour l'y perpétuer. On nous en envoie la graine, qui demande, ainſi que la plante, beaucoup de ſoin & de chaleur ; elle eſt très-belle pendant l'été, & périt aux approches du froid. Il y en a de pluſieurs eſpéces.

Soleil, *tourneſol* ou *héliotrope*, ſe multiplie de ſemence ou de racines qu'on tire des touffes qu'il produit en pied. Il y a de deux eſpéces de ſoleils ; la premiere naît extrêmement haute, & ne jette qu'une tige ; l'autre eſt plus baſſe, & en pouſſe davantage, accompagnées de pluſieurs rameaux. La premiere eſt preſque négligée à préſent ; ſi on en voit dans quelques jardins, ce n'eſt que dans des endroits perdus, pour y donner quelqu'agrément. Quant à la ſeconde eſpéce, elle n'eſt propre que pour mettre dans de grandes allées d'un jardin ſpacieux, plantées d'arbre dans toute leur longueur, entre leſquels on met ces ſoleils

qui y font un effet affez joli. Cette plante fe plaît dans toutes fortes de terres.

Soucy double, fe feme en Mars fur couche.

Statice, vient comme la marguerite. La petite ftatice imite le gazon, & fait un bel émail pour les petits jardins de ville.

Stramonium ou *pomme épineufe*. La plus belle efpéce eft celle d'Egypte à fleur double. Il y en a de deux fortes; l'une blanche & l'autre violette : on les feme fur couche & fous cloche en Mars, & on les replante en pots fur la fin d'Avril. On les mettra à la plus belle expofition du jardin, au midi, s'il fe peut, ayant grand foin de les arrofer fouvent & abondamment. Cette plante eft annuelle, & ne fe multiplie que de femence.

T*HLASPIS*, fleur de parterre de la grande efpéce, qui fe feme en Mars fur couche ou en pleine terre : on la tranfplante au mois d'Avril; elle eft affez délicate dans fa jeuneffe, & elle veut être bien arrofée : il y en a de plufieurs fortes, tant vivaces qu'annuelles.

Tricolor, plante de parterre de la moyenne efpéce, fe feme fur couche au printems, pour être tranfplantée. C'eft une efpéce d'amaranthe.

Tubéreufe, eft une efpéce de jacinthe des Indes. Nous n'avons point de fleurs qui fe plaifent plus au grand chaud. Elle fe multiplie de cayeux dans les pays chauds; mais hors delà, c'eft un abus d'y penfer. Les Provençaux ont foin de nous apporter tous les ans des oignons prêts à planter. On les choifira gros & fermes. On les plante en pots dans une terre à potager, avec un tiers de terreau de fumier de cheval bien pourri, fur la fin de Février : on enterre ces pots dans des couches qui ont paffé leur grande chaleur; on les couvre de cloches ou de paille jufqu'à ce qu'elles foient levées. On aura foin de les arrofer lorfqu'elles en auront befoin.

TULIPES.

Je diviferai ce qui regarde les tulipes en plufieurs articles, tous néceffaires à la culture de cette belle fleur.

Connoiffance des belles Tulipes.

La tulipe a été nommée par les Curieux la reine des fleurs; auffi mérite-t-elle ce titre fouverain par fes beautés, fon panache, fes variétés & le brillant dont elle eft ornée. Elle eft la feule des fleurs de l'Europe qui naiffe couleur, qui panache & renaiffe panachée; ce qui fait le merveilleux de cette plante.

Elle eft originaire de Turquie, & les Turcs en font curieux. Meffieurs Cambier, de Lille, apporterent les premieres tulipes à Paris vers 1645. La beauté d'une fleur fi merveilleufe donna du prix à celles même qui n'avoient aucun mérite.

Le goût & le difcernement des beautés de cette fleur ne fe font formés qu'à mefure que la nature nous en a développé les perfections par les femences. Dans les commencemens on admiroit celles dont on garnit les plats; on ne prenoit point garde à la forme; les pointues, les étroites, les globeufes, tout paffoit les panachées un peu nettes avoient un prix exceffif. On lit dans l'Hiftoire de Hollande, qu'à la mort d'un Curieux, il y en eut de vendues quatre mille & quatre mille cinq cens florins un feul oignon, & que la planche de ce Curieux fut vendue quatre-vingt-dix mille florins.

La culture ayant découvert la richeffe de cette fleur, les Curieux l'ont étudiée, & fe font formé des principes qui ont fait jetter toutes les anciennes plantes que l'on avoit tant admirées.

Ces principes ont leur jufteffe : ils demandent une belle forme, les feuilles de la fleur rondes, étoffées, larges dans toute leur étendue; qu'elles ne renverfent

point ; que la fleur ne globe point ; que le panache ſoit net ; qu'il ſoit accompagné d'un beau noir ; que le vaſe ſoit proportionné à la largeur de la fleur, & qu'elle ſoit luſtrée & brillante.

La rondeur de la fleur lui donne beaucoup de grace ; les pointues ſont déteſtables : les feuilles doivent être étoffées, c'eſt-à-dire épaiſſes, celles qui ſont minces, plient & ſe renverſent ; il y a plus de couleurs dans les étoffées que dans les minces. L'étoffe contribue à faire durer la plante en fleur, & même à la netteté des couleurs & au luſtre.

Les feuilles de la fleur doivent être larges dans toute leur étendue. La largeur, par le haut du vaſe, fait la rondeur ; par le bas, elle fait le gros vaſe : ce bas ſe nomme la culotte ; lorſqu'elle eſt étroite, on les nomme ſerrées de la culotte. La largeur forme le beau vaſe, quand il a une juſte longueur.

La fleur ne doit point glober. On dit qu'une tulipe globe, quand le milieu du vaſe eſt conſidérablement plus large que le bas, & que la circonférence du haut eſt plus petite que celle du milieu.

Il eſt eſſentiel que le panache ſoit net ; le panache eſt le jaune ou le blanc, qui ſe remarque dans les tulipes. Ce que nous dirons du jaune, doit s'entendre également du blanc : il faut que ce jaune & ce blanc ſoient abſolument nets, & qu'il ne reſte dans le jaune aucune trace de couleur, aucune raie ni points, de maniere que le jaune paroiſſe vrai jaune où il perce la couleur. Plus le jaune eſt doré, plus la plante eſt belle, le panache blanc de lait eſt auſſi le plus beau.

Il faut auſſi que ce jaune ſoit accompagné d'un beau noir ; ce noir, dans les belles tulipes, perce à côté du jaune ; il releve le jaune & la couleur naturelle de la tulipe. Plus il eſt par grands traits, plus la plante a de mérite, on mépriſe abſolument celles qui n'en ont point.

Ce n'eſt que ſur la fin du dix-ſeptiéme ſiecle, aux environs de 1685, qu'on a trouvé, par les ſemences, des plantes avec du noir ; on les a beaucoup ſemées, & ce ſont les meres des belles de ce ſiecle.

Le vaſe doit être proportionné à la largeur de la fleur : les trop longs choquent la vûe, les trop courts ſont comme camus : la largeur du vaſe décide à la vûe de la longueur qu'il doit avoir, les plus grands vaſes bien proportionnés ſont les plus beaux ; les petits ſont à jetter.

Il faut que la tige ſoit haute ; ce ſont celles du premier ordre : qu'elle ſoit ferme ; les tiges foibles plient par les vents, renverſent leurs fleurs ou ſerpentent, ce qui eſt déſagréable.

Toutes ces perfections ne ſont point eſtimables, ſi elles ne ſont ſoutenues d'un grand brillant, ſur-tout au-dedans de la fleur : quand elle eſt brillante au-dedans & au-dehors, elle eſt eſtimée magnifique. Ce brillant eſt comme le teint des Dames : en vain ſeroient-elles faites à peindre, & auroient-elles tous les traits parfaits ; ſans un beau teint, elles ne paſſent jamais pour belles.

Le vaſe doit avoir ſix feuilles, excepté les doubles qui en ont douze ou quinze & davantage ; mais les Curieux ne les eſtiment point : les recherchées, ſont celles qui ont ſix feuilles, trois dedans & trois dehors. Le plus ou le moins vient d'un accident & non d'un défaut, comme l'ont penſé nos Anciens. Lorſqu'elles en ont ſept ou huit, c'eſt la force de la ſéve qui les multiplie : quand elles en ont moins, c'eſt un haſard du mauvais tems, & ſouvent l'effet d'un coup de gelée ; elles reprendront dans la ſuite leurs ſix feuilles. Celles de dehors doivent être égales à celles du dedans : ſi celles de dehors ſont plus hautes que celles de dedans, c'eſt un défaut ; & quand elles paroiſſent pointues, elles ſont mépriſables.

La fleur doit s'ouvrir parfaitement, & conſerver ſes couleurs tant qu'elle eſt en fleur, ſans qu'elles s'imbibent ; celles qui ne s'ouvrent pas bien, ſont à rebuter : elle doit finir & ſe ſécher en renverſant ſes feuilles au-dehors, & non en les

resſerrant contre le chaton. Celles qui reſſerrent, ne s'ouvrent jamais bien, & s'imbibent ordinairement.

Les paillettes ou étamines, doivent être brunes, c'eſt une beauté; les jaunes ſont déſagréables. A l'égard des pivots, ils n'ont rien qui contribue à la beauté de la plante, & ne ſervent qu'à diſtinguer les eſpéces quand elles ſont dans les mêmes couleurs.

Le fond de la tulipe fait un grand ornement; ce fond que nos Anciens nommoient la plaque, eſt un rond verd ou brun, ou noir ou muſc, qui ſe trouve dans le bas de la fleur, d'où ſortent les feuilles. Ces fonds ſont ſouvent coupés de jaune & de blanc : ceux qui ſont purs & verds de pré, veloutés, & que le panache ne coupe point, font un beau point de vûe, qui eſt une perfection, & fait préſumer que la plante ſe ſoutiendra long-tems dans ſes beautés.

L'on ne peut donner une plus juſte idée de la beauté du panache, que la netteté & la diſtinction parfaite des couleurs entr'elles, tranchées nettement & ſéparées les unes des autres; ce qui eſt préciſément le rebours d'un beau tableau, dont les couleurs doivent s'allier & ſe marier enſemble. Plus les couleurs ſe heurtent dans la tulipe, & ſont diſtinguées l'une de l'autre, plus la tulipe eſt parfaite.

Si, après avoir examiné ces principes, l'on demande le portrait d'une belle tulipe; pour connoître à la diſtribution que la nature opere des couleurs, celles qui doivent remporter le titre de très-belles, il ne ſera pas difficile de ſatisfaire ceux qui le deſireront.

Il y a trois ſortes de panaches; le premier en ordre, eſt celui qui eſt par grands traits de jaune bien tranchés, dont l'origine prend depuis le fond de la fleur, laiſſant le fond pur & entier, monte juſqu'au milieu du vaſe. Il faut que ce jaune ſoit bien doré, qu'il perce la couleur de la tulipe aux deux côtés de chaque feuille, & qu'il reſte de la couleur entre ces deux jaunes aux ſix feuilles d'environ la moitié de la largeur de la feuille, & que cette couleur conſervée au-deſſus du fond entre ces deux jaunes, ſoit coupée d'un beau noir. Il faut auſſi que tout le long de ce jaune à chaque côté de la feuille, il y ait de grands traits de noir qui accompagnent ce jaune, en ſorte que le jaune ſoit entre la couleur du milieu de chaque feuille & le noir. Quand ce noir coupe le jaune de place en place par des traits qui le rétréciſſent, ſans le couper entiérement, & que le jaune coupe auſſi par quelques traits noirs, c'eſt un panache bien travaillé, & qui fait un bel effet. Au-deſſus de ce premier jaune, qui monte depuis le fond, juſqu'à la moitié du vaſe, il faut que la couleur reprenne tout le vaſe, que le milieu du vaſe ſoit ſans jaune, & que le jaune ne reperce que le haut du vaſe par de grands traits aux deux côtés de chaque feuille, conſervant dans le haut du vaſe, comme dans le bas, de la couleur entre les deux jaunes de chaque feuille, & que ces traits de jaune du haut du vaſe, ſoient auſſi accompagnés de traits de noir, qui coupent la couleur par-tout où ils percent. Si les traits de jaune & de noir au haut du vaſe, ſont d'un quart de largeur de la feuille, en ſorte qu'il n'y reſte que moitié de la couleur, & que les traits de noir ſoient proportionnés à ce jaune, la plante eſt magnifique. On nomme ces grands traits, piéces emportées; ils forment comme un bordé d'or tout autour du vaſe, qui perce le dedans & le dehors de la fleur. Ces ſeconds traits de jaune, par le haut, s'appellent des yeux : quand ce panache eſt revêtu d'un grand brillant, & que la couleur du dedans eſt plus vive que celle de dehors, ou même plus foncée, l'on dit que la tulipe a ſes beaux habits.

Il eſt impoſſible que cette régularité puiſſe arriver à toutes les feuilles : lorſque la moitié fait cet effet, & que les autres ont du panache, la plante eſt toujours très-belle, & l'on doit eſpérer de la voir dans toute ſa magnificence.

Les panaches en blanc doivent avoir les mêmes perfections. Il faut que la

couleur domine le panache, quand il eſt jaune. Lorſque le panache eſt en blanc il faut que le panache domine la couleur; les dernieres ont ordinairement trop de couleur.

Le ſecond panache eſt celui qui coupe le fond par de grands traits, de maniere qu'il paroît peu de fond, ou même point du tout : il eſt confondu dans le panache. Quand le travail & la diſpoſition du panache forment les traits du premier ordre, que la couleur domine le jaune, & qu'elle a les qualités requiſes de la forme de l'étoffe du noir & du brillant, ce ſecond panache eſt magnifique, mais inférieur au premier.

Le troiſiéme, eſt celui qui eſt par broderie : on l'appelle broderie, parce que les traits, tant de couleur, que du noir & du jaune, ſemblent partagés par compartimens, & par égale portion entr'eux dans toutes les feuilles. Lorſque le noir eſt bien marqué, que l'or eſt net, & qu'elle a toutes les autres qualités de la forme de l'étoffe & du brillant, ce panache a ſes beautés.

Plus les traits en ſont grands, plus cette broderie a d'agrémens. Les Anciens ont fait une diſtinction de grande & de petite broderie : il ne faut pas conclure comme eux, que celle où l'on voit ce panache en broderie, ſe reproduira toujours de même; la nature ſe joue : une fleur eſt cette année en broderie, qui l'année prochaine panachera par grands traits; de même le panache ſera cette année par grands traits, qui ſe reverra en broderie. Le jeu de la nature eſt admirable dans cette plante, & lui donne du mérite. Il eſt impoſſible qu'une plante ſi délicate & ſi belle, puiſſe toujours ſe maintenir préciſément dans les mêmes traits : les plus belles varient d'une année à l'autre. Nos Anciens ont inventé le nom de parangon & de parangonnée, pour nous donner l'idée de tulipes conſtantes : ils pouvoient en avoir, ne connoiſſant que deux couleurs dans les tulipes, qui ne donnoient pas un grand jeu à la nature. Le noir qu'on a trouvé, & qui releve ſi fort cette plante, occaſionne auſſi ces variétés.

Il y a des panaches, qui tirent leur origine du bas de la fleur, & montent juſqu'au haut du vaſe par des traits en forme de lignes : quand ils ſont accompagnés d'un beau noir, & des autres qualités, ces panaches ſont encore de très-belles tulipes.

Cette fleur s'eſt partagée dans l'Europe en deux eſpéces très-différentes, quoique ſans doute nées de la même eſpéce. Les Hollandois & les Flamands ont des tulipes plus hautes, & d'un plus grand vaſe que le reſte de l'Europe, d'une couleur & d'un panache différent. Leurs tulipes ſont violettes, ceriſes, pourpres & rouges, de différentes nuances; elles ne panachent qu'en blanc : plus ce panache eſt blanc de lait, plus il eſt eſtimé. Celles de France, d'Allemagne, d'Italie, & de tous les autres pays de l'Europe, ſont de couleur canelle, griſe, muſc, gris-de-lin, & de pluſieurs nuances. Dans ces couleurs, il y en a quelques-unes de rouges, elles panachent en jaune. On en trouve dans les rouges & les gris-de-lin quelques-unes qui panachent en blanc : ces dernieres ne ſont pas de durée, & rarement atteignent-elles les beautés de celles qui panachent en jaune. De même les Flamands trouvent des plantes qui panachent en jaune, mais dont le jaune eſt rarement doré; il tire au citron : ils nomment ces dernieres des bizarres. Il y en a de très-belles.

Les baguettes qu'on tire de Flandre & d'Hollande, périſſent en France en deux ou trois ans. Si elles réſiſtent trois ans, elles diminuent de la hauteur & la grandeur de leur vaſe, brouillent leurs panaches; & les oignons, qui ſont naturellement très-gros, deviennent petits & périſſent à la fin. Les plantes de France ſont le même effet en Flandre & en Hollande : chaque eſpéce veut ſon climat. Les Curieux de France tirent des baguettes & des bizarres de Flandre & d'Hollande; ces baguettes donnent de la grace au coup d'œil de leurs planches;

dans une planche de cinq cens tulipes, ils en mettent une vingtaine; un plus grand nombre rendroit le coup d'œil trop clair.

Il faut faire ici une obſervation ſur ces différens panaches. Toutes les Nations ne ſont pas du même goût. Les Flamands & les Hollandois veulent que leurs tulipes ſoient toutes en blanc; que ce blanc contienne preſque tout le vaſe de la fleur, & qu'il n'y ait que le haut de la feuille où il reſte de la couleur, comme des traits accompagnés d'un beau noir : ils ſont charmés de ce panache; les autres Nations ne l'eſtiment point : la perfection de leurs panaches, eſt le blanc de lait.

Les Anciens ont cru que le panache venoit de maladie. Ce ſentiment n'étoit fondé que ſur ce que la hauteur de la tige des couleurs pures diminuoit en panachant; d'où ils ont conclu que l'oignon, en panachant, contractoit une maladie.

Il eſt plus cenſé de croire que ce panache provient d'une ſéve modérée, & que les couleurs, qui ſont pures, brouillent leurs couleurs par une force de ſéve; en ſorte qu'elles ſont toutes confondues en une ſeule couleur, & qu'à force d'être plantés & de pouſſer des fleurs, cette ſéve diminue de vigueur, & ſe modérant, opére la ſéparation des couleurs, & forme le panache; de même qu'un arbre, dans la force de la ſéve, ne pouſſe que des branches à bois, & ne porte de fruit que par ſucceſſion de tems, quand la ſéve ſe modere & les met à fruit.

La vigueur que l'on voit aux oignons des panachés, & le tems que l'on plante les mêmes oignons, ne permettent pas de penſer que les panachées aient aucune maladie. Tout oignon, qui en eſt affecté, périt la premiere ou la ſeconde année, & même ſouvent avant de le replanter.

Feu M. Lecreſp, mort à Rouen en 1728, eſt celui qui a le plus élevé de ces belles tulipes; & dans les éleves qu'il a eues de ſes ſemences, il a trouvé une plante, qu'il nomma la Chinoiſe. Il a beaucoup ſemé la graine de cette plante; il a continué à ſemer ſa production en couleurs foncées & changeantes; il l'a même ſemée, avant qu'elle panachât : il a été récompenſé de ſon attachement à cette plante; & ce n'eſt que depuis qu'on a ſemé les graines des éleves de M. Lecreſp, que les Curieux ont trouvé de ces belles & parfaites tulipes.

L'on ne s'amuſera point à augmenter ce Chapitre des noms des tulipes en réputation; parce que les noms ſont de fantaiſie, & qu'ils paroiſſent inutiles au Public, qui ne pourroit connoître les tulipes, quoiqu'il en ſût les noms : les Curieux étant myſtérieux ſur ces noms, ne veulent pas les rendre publics, ni même que les autres Curieux les ſachent. D'ailleurs, la plupart ne leur donnent point de noms, & ne les reconnoiſſent que par des numeros des années où ils les ont élevées.

Terre propre aux Tulipes.

Les tulipes viennent par-tout; cependant les terres ſablonneuſes & légeres les conſervent mieux que les terres fortes. On peut néanmoins amender les terres fortes avec du terreau de fumier de cheval, bien conſommé de deux ans, bien labourer le tout, & le paſſer à la claie.

Il faut faire préparer vos planches en Juillet auſſi-tôt que vous avez déplanté vos tulipes; y mettre des amendemens que vous jugerez néceſſaires, & les faire labourer cinq à ſix fois avant de replanter vos oignons; de ſorte que le terreau ſoit bien mêlé, de peur de pourrir vos oignons.

Si l'on pouvoit, un an devant que de s'en ſervir, préparer des terres qu'on rapporteroit dans les planches, en ôtant les anciennes, on feroit fort bien.

Souvenez-vous que la tulipe aime la terre légere, & fumée de fumier bien conſommé de long-tems.

Il y a une obſervation générale à faire à l'égard des terres pour toutes ſortes de plantes; c'eſt que les terres, qui n'ont point ſervi auparavant aux plantes où

vous les deſtinez, y ſont plus utiles que celles qui y ont ſervi. La raiſon eſt qu'il y a un ſel propre dans toute terre pour toute plante; & que ſi vous vous ſervez d'une terre où il y a eu des choux, les choux n'ayant uſé que le ſel qui leur convient, les tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des tulipes qui euſſent conſommé le ſel qui leur eſt propre; & ſi l'on ne rengraiſſoit pas les terres par les terreaux qui leur fourniſſent de nouveaux ſels, les tulipes périroient à la fin. Remarquez bien la maniere dont vous accommoderez vos terres, afin d'obſerver ſi vous n'avez rien à ajouter ou diminuer dans vos réparations. Si vous y réuſſiſſez dans une maniere, vous pourrez vous y tenir. Evitez l'avis de certains Curieux, qui, en voulant forcer nature, par des préparations de terres chimériques, ont perdu toutes leurs plantes. N'employez ni poudrettes, ni terres d'égout, ni vaſes de riviere & d'étang.

Tems & maniere de planter les Tulipes.

On plante les tulipes depuis la mi-Octobre juſqu'à la fin de Novembre.

Examinez bien vos oignons avant de planter; ôtez ceux qui ſont malades; ſi vous voyez du moiſi qui ait amolli la premiere tunique, ou ſi vous voyez des taches livides; ſi elles ſont légeres, il faut les couper légérement; ſi elles gagnent le quart, ou plus de la premiere enveloppe, il faut l'ôter tout-à-fait, & prendre garde de bleſſer le cul de l'oignon d'où ſortent les racines. Plantez ces oignons à part; il en périra, mais s'il s'en ſauvera pluſieurs.

Vos planches étant labourées & dreſſées au rateau, tirez deſſus, au cordeau, des traits en long de ſix pouces en ſix pouces, & refendez ces traits par d'autres en travers, auſſi de ſix en ſix pouces, afin que de tout ſens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croiſé, ils ſoient dans une diſtance égale.

Vos planches doivent avoir trois pieds quatre pouces de largeur au moins, ſur telle longueur qu'il vous plaira: vous mettez ſix oignons de front ſur cette largeur, & vous aurez ainſi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos panachées ou vos couleurs, ce qui eſt très-utile. Viſitez tous vos oignons avant de planter, & prenez garde ſi la peau eſt ouverte au cul de l'oignon; ſi elle ne l'étoit pas, les racines pourroient remonter, & votre oignon périr ou ne faire qu'une fleurette.

Vos oignons de panachées ſur-tout ſe doivent mettre ſur toutes vos planches avant que d'en enfoncer un en terre, de crainte que vous ne vouluſſiez changer votre plant, à quoi il n'y auroit plus de remede: mais quand on voit tous ſes oignons ſur terre, on change & on accommode mieux le tout à ſa volonté.

On ne doit guère enfoncer les tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des pareſſeux qui enfoncent leur oignon ſans plantoir, en le pouſſant & lui faiſant faire ſon trou par lui-même; cette maniere ne vaut rien. Un oignon peut rencontrer une pierre ou du verre, & ſe bleſſer. Il faut lui faire ſon trou avant que de le mettre en terre avec un plantoir, ou du moins avec les trois premiers doigts, & bien placer toujours ſa tulipe, en l'enfonçant ſur l'endroit où les traits marqués ſe croiſent.

Vos belles tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en terre par ordre, ſi vos planches ont ſix rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats ſéparés par ſix rangs de petits quarrés de front, & par autant de petits quarrés de longueur qu'il ſera néceſſaire. Si votre planche a cinquante rangs de longueur, vous pourrez mettre votre planche en ſon ordre, en cinq tiroirs qui auront chacun dix rangs de longueur, ou en dix de cinq rangs, ce qui eſt moins embarraſſant. Vous devez, en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs, pour les arranger, les aſſortir par la différence & le mêlange des cou-

leurs, ce qui eſt très-agréable quand les fleurs ſont venues. Plus vous les oppoſerez l'une à l'autre, plus vous les ferez paroître. N'imitez point ceux qui font des rangs de même couleur; les plus hautes ſeront miſes dans les rangs du milieu.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur.

Quoique les tulipes ſoient robuſtes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on les choye. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées; cela n'eſt pas abſolument néceſſaire. Lorſque les gelées ſont paſſées & qu'il fait doux, il faut manier la terre, avec la main, doucement d'un bon pouce d'épais, & la briſer; cela ôte le limon & la verdeur que les pluies de l'hiver & les neiges engendrent ſur la terre; cela donne de la liberté à la plante pour pouſſer, & rend vos planches propres. Si vous voyez alors des feuilles gâtées, ſoit par moiſi, ſoit par gales, chancres, taches ou raies blanches, qui les prennent par des coups de froid ou de grêle, il faut les couper légérement juſqu'au vif; il eſt bon de couvrir celles que l'on coupe dans les belles panachées avec un verre percé par le haut, dont le pied eſt coupé.

Lorſque les boutons veulent ſortir de terre au printems, il faut commencer à arroſer vos tulipes, à moins qu'il ne pleuve. Cet arroſement nourrit la fleur, & regarnit l'oignon de terre que les gelées dégarniſſent. De plus, le commencement du printems étant ſujet aux grands hâles, le ſoleil, qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, nourrit de cette vapeur le bouton tendre; au lieu que ſon ardeur le fait avorter ſans ce ſecours. Quand vous avez arroſé par le hâle, mettez vos toiles aux belles panachées, pendant trois ou quatre jours pour leur ôter le ſoleil, s'il eſt ardent.

N'arroſez que dans les tems doux; ſi vous arroſiez à contre-tems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos tulipes.

Les oignons ſont ſujets à des maladies intérieures: l'on croit planter un oignon ſain lorſqu'il eſt ferme & blanc ſous ſa peau, ſans aucune tache, ſur-tout lorſque le germe pouſſe, & que le cul s'enfle pour pouſſer ſes racines, cependant l'on en trouve de pourris tous les ans au printems: cette pourriture s'attache au bas du germe par le venin de quelque mauvaiſe veine de terre, ou elle s'eſt formée dans le cœur avant de planter.

Ces oignons pourris font des vuides qui chagrinent les Curieux, & déshonorent leurs belles planches: ils les regarniſſent par d'autres tulipes qu'ils enlevent dans d'autres planches, ſoit de plantes de réſerve ou de leurs beaux haſards, avec l'emporte-piéce, & tranſplantent l'oignon & la fleur: ils ajuſtent cette nouvelle fleur au rang & au niveau des autres; & quand cette opération eſt bien faite, la plante ſemble avoir fleuri dans la place qu'elle occupe.

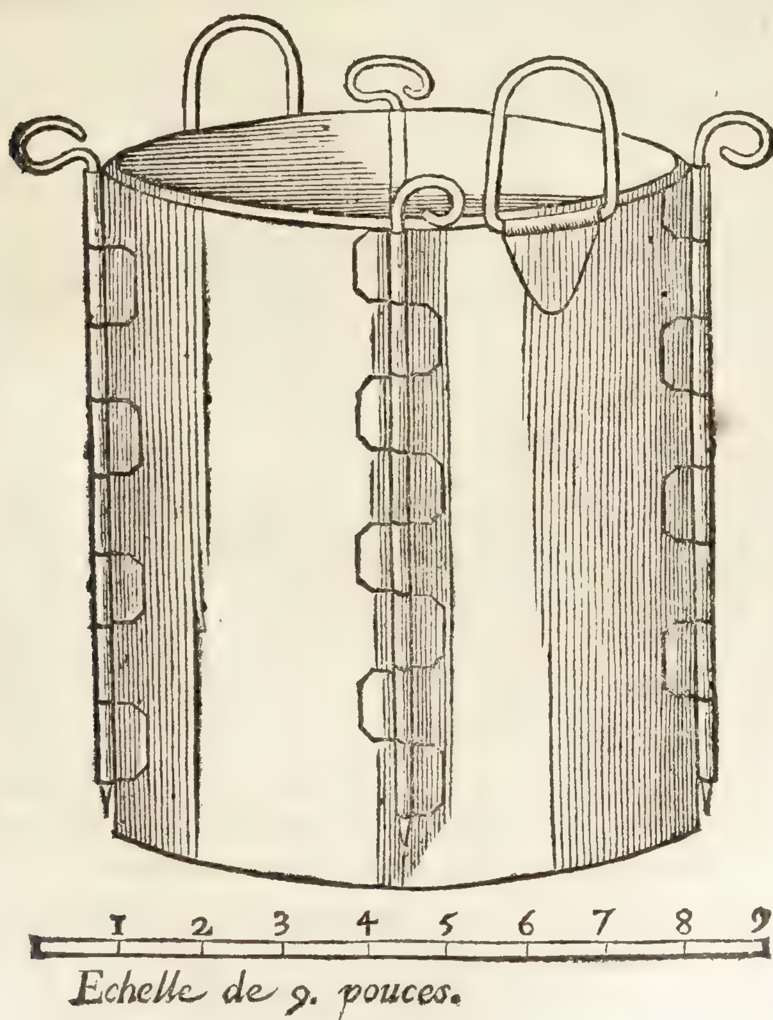
Il eſt à propos de ne faire ce remplacement qu'en fleur, parce que l'on prend celle dont la fleur paroît magnifique: on doit la prendre dès que le bouton s'ouvre, & que l'on peut voir ſa beauté, afin qu'elle reprenne mieux, & qu'elle acheve de fleurir dans la planche; elle durera plus long-tems que ſi on attendoit qu'elle ſe fût ouverte.

Si vous voulez imiter les Curieux, il eſt néceſſaire que vous ayez deux emporte-piéces de cuivre ou de fer-blanc: ceux de cuivre ſont plus forts & durent plus long-tems; ils doivent être d'un cuivre qui ne ſoit guère plus épais que le fer-blanc. Il faut d'abord en avoir un rond, fendu du haut en bas. Dans cette fente on fait ſept ou huit charnieres, aux deux côtés, qui s'emboîtent l'une audeſſous de l'autre, & ſe ferment par une broche de fil de fer, qui paſſe à travers toutes les charnieres, & ferme l'emporte-piéce: il faut qu'il ait huit à neuf pouces de hauteur, ſix pouces de diametre par le haut, & qu'il ait deux lignes de moins

moins de diametre par le bas, pour retenir la terre : vos broches doivent auſſi avoir, par le haut, un petit anneau pour les tirer aiſément des charnieres.

Vous enfoncez ce premier emporte-piéce, de toute ſa hauteur en terre, où vous voulez remplacer, & vous le tirez après : il apporte avec lui la terre, vous défaites la broche, il s'ouvre, vous vuidez la terre.

Il faut alors avoir un ſecond emporte-piéce de la même hauteur, mais qui n'ait que cinq pouces & demi de diametre, afin qu'il entre aiſément dans le trou que vous avez fait avec le premier : vous retrouſſerez les feuilles de la fleur, que vous voulez mettre dans votre belle planche, & les attacherez avec du fil ou de la laine : vous poſez votre ſecond emporte-piéce, qui doit avoir quatre côtés dans ſa rondeur, de maniere qu'au lieu de n'être fendu que d'un ſeul côté, comme le premier, il eſt néceſſaire que celui-ci le ſoit de quatre, & qu'il ſoit composé de quatre parties égales, qui ſe rejoignent par les charnieres comme le premier, & ſe ferment par les broches de fil-de-fer, ce qui vous donne la commodité de les faire aiſément entrer dans la terre, & de ne point ébranler la terre qui environne l'oignon de votre fleur ni ſes racines, en le ſortant de l'emporte-piéce : pour enlever la plante, il faut le poſer de maniere que la fleur ſoit au milieu, & que l'emporte-piéce ne touche ni à la fleur ni aux feuilles.



Echelle de 9. pouces.

Vous enfoncez ce ſecond emporte-piéce de toute ſa hauteur ; &, dès que vous ne pouvez plus l'enfoncer avec les mains, vous montez des deux pieds deſſus en vous appuyant ſur les épaules de quelqu'un, & vous peſez ſur les emporte-

piéces en ſecouant le plus légérement que vous pourrez, juſqu'à ce qu'il ſoit entré de trois quarts au moins de ſa hauteur : prenez garde, en plaçant les pieds & en ſecouant, de toucher à la tige & aux feuilles de la fleur : dès qu'il eſt entré, deſcendez & tirez par les anneaux votre emporte-piéce ; la plante viendra avec ſes racines.

Vous placez ce ſecond emporte-piéce dans le trou que vous avez fait ; mais auparavant il faut grater, avec la main, le fond du trou comme d'un petit labour, & l'ajuſter en l'uniſſant : prenez garde que votre plante ne ſoit trop haute ni trop baſſe, & ajuſtez-la au niveau, en ôtant ou en mettant de la terre dans le trou, afin de la mettre au rang des autres : tirez alors deux broches qui tiennent une des quatre parties ; ébranlez doucement cette partie, en tenant de la main les voiſines ; faites quitter les charnieres des deux côtés ; tirez cette premiere partie hors de terre, coulez de la terre dans le vuide qu'a fait cette partie ; preſſez cette terre avec les broches ou avec un petit piquet, pour bien remplir ce vuide juſqu'au haut ; tirez enſuite une autre broche, & tirez une ſeconde partie ; faites de même pour remplir ſucceſſivement les quatre parties ; preſſez alors avec les mains tout autour de votre plante, la terre dont vous avez rempli, & rempliſſez au niveau de la planche ; gratez légérement, avec la main, la terre autour de trois ou quatre des planches voiſines, & donnez un petit arroſement : votre plante ne ſouffrira point de cette opération, ſi elle eſt bien faite, & il ne paroîtra pas qu'elle ait été remplacée.

Ne craignez point que cela porte préjudice à votre plant, ſoit en altérant l'oignon, ſoit à la beauté de la fleur pour l'année ſuivante. Cette opération ne fait aucun préjudice ni à l'un ni à l'autre : &, afin que l'on ne puiſſe ſe tromper ſur la conſtruction de ce ſecond emporte-piéce inventé depuis peu, on l'a fait graver pour en donner la connoiſſance parfaite.

Quand vous aurez remplacé, ſi le ſoleil le lendemain eſt ardent, mettez vos toiles, & ôtez-leur le ſoleil, au moins le lendemain de l'opération ; elle réuſſira parfaitement, ſi vous la faites à la veille de la pluie.

Une tulipe fleurie doit conſerver ſes belles couleurs pendant douze jours au moins, plus elle les garde, plus elle a de mérite.

Ne craignez point de les arroſer pendant la fleur : un oignon de tulipe s'altere pendant ſa fleur comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon eſt humecté, que lorſqu'il ſouffre par la chaleur. Dès que la fleur eſt avancée, n'arroſez plus, vous pourriez les échauder.

On aura ſoin, pendant la fleur, de les couvrir avec des toiles poſées ſur des berceaux, & ce, durant l'ardeur du ſoleil : on ſera la même choſe lorſqu'il pleuvera ; cette précaution les conſervera plus long-tems en fleur.

On ôtera les toiles quand on ſera sûr du tems, & lorſque le ſoleil ne donnera plus ſur la planche.

Remarques néceſſaires pour éliter les Tulipes quand elles ſont en fleur : choix de celles qui ſont propres pour graines.

La fleur étant venue, ſi vous avez mis dans votre jardin des tulipes nouvelles, qui ne ſoient que des couleurs d'acquiſition ou de préſent, ou de vos graines, vous arracherez ſoigneuſement les oignons, dont les fleurs n'ont pas les qualités requiſes.

Il faut remarquer ſéparément les couleurs & les panachées, les haſards parfaits pour premiere planche, ceux d'après pour les ſecondes planches, les couleurs élitées, dont on fera toujours des planches à part, & les tulipes, dont on veut réſerver des graines ; ce qu'on pourra faire aiſément avec des laines de

différentes couleurs qu'on attachera à la tige de la fleur, & dont on gardera mémoire par écrit ou par des numéros.

Il faut auſſi donner des noms à vos belles tulipes, & les décrire pour voir leur conſtance, leur progrès & leur diminution, auquel cas, au lieu de laine, il ſera bon de lier à la tige des morceaux de cartes numérotés, & relatifs à votre mémoire, ſur lequel vous ferez leurs portraits, ou de petits quarrés de plomb paſſés dans la tulipe avec un fil qui tienne votre plomb, & ſur lequel vous mettrez un chiffre qui vous dira, par votre regiſtre, quelle eſt votre plante.

Ainſi, par exemple, il ſaudra écrire, N°. 1. Couleur bizarre en gris-de-lin, ou autre couleur panachée d'un très-beau jaune doré par grandes piéces emportées, moyen ou grand vaſe, belle forme étoffée, haute ou moyenne tige avec un beau noir magnifique, & très-brillante, fond verd conſervé ou emporté, haſard 1754, pour ma belle planche, ainſi des autres.

Repaſſez vos haſards; faites vos remarques pour votre belle planche, lorſque la fleur eſt prête de paſſer: conſultez votre regiſtre, ſoyez ſévere cenſeur; rappellez, dans ce moment, toutes les qualités que doivent avoir les belles tulipes; prenez garde ſi les couleurs ne s'imbibent point; alors ſi elle conſerve ſes beautés décrites, vous la confirmerez pour votre belle planche, & rebuterez celles qui auront décliné.

Le choix des tulipes, que vous réſerverez pour graine, demande un peu d'uſage. L'inſtruction qu'on peut en donner, eſt qu'il faut en marquer de pluſieurs eſpéces, panachées ou couleurs nuancées, de belle forme, hautes de grands vaſes, étoffées, fortes en couleurs & changeantes. On ne ſemoit autrefois que des couleurs; cependant la pratique nous a appris qu'en ſemant des panachées, les premieres fleurs de ces éleves devenoient auſſi panachées, & de différentes eſpéces de celles qu'on avoit ſemées. Ce qui eſt de certain, c'eſt que les graines de couleurs panachent plus difficilement que les graines des panachées.

Vos tulipes pour graines étant marquées, rompez les têtes de toutes vos autres tulipes, afin de les empêcher de travailler inutilement. L'oignon emploie à ſa conſervation la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ſes graines, & ſe fortifie: la graine altere beaucoup l'oignon.

N'en laiſſez point porter graine ſans la vouloir avoir.

Lorſque vos graines fleuriront, il faut les éliter, arracher toutes celles qui n'ont pas une forme parfaite, qui n'ont pas d'étoffe, qui n'ont point de fond, & les baſſes. Il eſt inutile de s'amuſer à cultiver du médiocre, on ne doit chercher que du très-beau; & pour y parvenir, il faut éliter les couleurs parfaites, les marquer par numéros pour les multiplier; & ſi vous voulez parvenir au ſublime, ne vous attachez qu'aux couleurs hautes, & dont le fond eſt verd-de-pré pur. Plus il eſt épais en couleur, plus vous devez en eſpérer: ce ſont ceux qui panachent le plus aiſément, & qui font les plus beaux panaches. Vos plus belles couleurs marquées par numéros, vous laiſſerez de bout celles qui vous paroîtront avoir belle forme, de l'étoffe & du mérite, pour les revoir l'année ſuivante, & vous décrirez celles qui le mériteront. Les fonds verds coupés de jaune réuſſiſſent, mais les verds-de-pré véloutés l'emportent ſur tous les autres. Laiſſez-en venir en graine; choiſiſſez les plus grands vaſes, les plus hautes, les plus étoffées & les plus brillantes. On doit encore remarquer certaines couleurs qui ont l'air ſales, ou blanchiſſantes dans leur couleur au-dehors, dont le dedans eſt abricoté & vif. Ces couleurs n'ont pas de brillant; mais, en ſéparant leurs couleurs par les panaches, vous les trouverez très-brillantes: les fonds, couleur de colle-forte, font encore de très-beaux panaches. Tous les fonds, où il paroît ce que les Anciens ont appellé plaque, qui ſont des traits de jaune qui coupent ou

couvrent le fond, ou de blanc ou de bleu, ne feront jamais de ſi belles panachées que les fonds verd-de-pré; & rarement en trouverez-vous du premier ordre : ainſi ſi vous êtes curieux, préparez-vous à bien arracher.

Les Anciens ſe ſont imaginés que le fond contribuoit au panache, & que le jaune, qui étoit ſous le verd ou autre couleur du fond, montoit & formoit le panache; & ils donnoient pour regle, qu'il falloit que le dehors & le dedans du fond fuſſent de même couleur; de ſorte que le dedans, qui eſt jaune, paſſant par une plaque blanche, ce blanc de la plaque éteignoit le jaune. C'eſt une vieille erreur; quand le fond eſt coupé de blanc ou de bleu, ou couvert de blanc, le panache eſt toujours blanc : le fond ne contribue en aucune maniere au panache, puiſqu'on voit des tulipes conſerver leur fond en entier, & être d'un parfait panache en jaune doré.

La fanne ou verd des tulipes ne mérite aucune attention. Nous cherchons de belles panachées; & lorſqu'elles ſont en fleur, on ne s'amuſe plus au verd.

Quand l'année ſuivante, dans les couleurs élitées ou numérotées, on trouve des panachées, on les appelle haſards. Ce terme eſt très-propre à marquer l'effet de la nature.

La ſcience du Curieux ne parviendra jamais à trouver aucune regle, qui puiſſe lui indiquer les couleurs qui doivent panacher. C'eſt donc un pur haſard d'en trouver qui panachent; en quoi il faut admirer le Créateur qui l'a voulu ainſi, & c'eſt ce qui les fait nommer haſards.

Pour parvenir au très-beau, il ſeroit bon de jetter tous les haſards où l'on ne voit aucun noir. L'on peut compter pour regle aſſurée, que lorſqu'il n'y en a point du tout, & que le panache eſt net & aſſez étendu dans les fleurs, & la plante bien venue, c'eſt-à-dire que la fleur a pris ſa hauteur & qu'elle a bien fleuri, jamais ces plantes-là n'en auront pour faire une plante du premier ordre.

On doit penſer différemment, quand le vaſe ou la tige eſt maléficié de gelée, grêle ou autrement; il faut alors les mettre à revoir, juſqu'à ce que vous voyez une fleur bien venue.

Tems auquel ſe déplantent les Oignons de Tulipes; leur ordre & leur conſervation; Graines de Tulipes; tems de les ſemer, & leur culture.

Le tems de déplanter vos tulipes eſt quand la tige de la fanne eſt ſeche : choiſiſſez de beaux jours pour ſerrer vos oignons ſecs, ne les laiſſant au ſoleil, en les déplantant, que le moins que vous pourrez. Epluchez-les en les levant, prenant garde, en les épluchant, d'ôter la peau où tient la tige, ce qui pourroit faire périr les oignons.

Vos oignons levés, mettez-les dans des paniers à l'aiſe ſans les trop remplir. Si vous les empliſſiez trop, le feu s'y mettroit, & ils périroient. Conſervez toujours l'ordre de vos marques; ſéparez les oignons de chaque ſorte, & mettez une carte écrite ſur eux, laquelle vous dira quels ils ſont.

En déplantant vos belles panachées, ſuivez le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettez, dans chaque caſe de vos tiroirs, l'oignon de ſon rang, avec une carte, où ſon nom, où ſon numéro eſt écrit.

Il ne faut pas lever les oignons réſervés pour graine, que le chaton, qui la contient, ne vous montre, en s'ouvrant, qu'elle eſt mûre & ſeche. Etant cueillie, laiſſez-la dans ſon chaton au ſoleil, liant le deſſus du chaton avec un fil, afin que le chaton ne s'ouvre pas tout-à-fait, & ne faſſe perdre la graine. Caſſez-le enſuite pour l'en tirer toute, & la nettoyez, quand le mois de Septembre ſera venu.

Vous ſemerez votre graine de tulipe au mois de Novembre : préparez bien une

planche de terre, ou, au défaut, une plate-bande, au levant, ou au couchant; répandez votre graine dessus, la moins épaisse que vous pourrez, & couvrez votre graine semée, d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous. Ces graines ayant poussé la premiere année, aussi-tôt que leur fanne sera séchée, tirez-les de leur pépiniere, & plantez-les par planches, pour les déplanter tous les ans comme les autres: elles jettent, dès la seconde année, un fondant qui s'enfonce plus avant dans terre que le petit oïgnon que vous avez planté: c'est ce fondant qu'il faut chercher avec soin, & jetter le reste; autrement on multiplieroit l'espéce à l'infini, d'autant plus qu'un oignon de trois ans en fournit trois ou quatre, jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine grosseur pour fleurir, ce qui arrive à la quatriéme ou cinquiéme année au plus tard.

Ayez soin d'arroser vos graines dans les tems chauds, lorsqu'elles en auront besoin. Tenez-les toujours nettes des mauvaises herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

Valerienne, se multiplie de semence & de plant enraciné: elle vient en toute terre & en telle exposition que ce soit, sans beaucoup de culture. Elle croît fort haut & a les tiges fort grêles, à qui l'on donne de petites baguettes pour appui. On la place en touffes entre des arbres isolés: elle fleurit en automne.

Violette de Mars, vient en toute sorte de terre, & se multiplie de semence & de racines éclatées. On ne cultive, pour l'ordinaire, que la double; car, pour la simple, elle croît assez d'elle-même.

Volubilis ou *grand liseron*. Il y a de plusieurs sortes de volubilis; le bleu & le blanc; le volubilis des Indes bleu, blanc & jaune. Cette plante vient de graine, & se seme sur couche; & lorsqu'elle est parvenue à une hauteur raisonnable, on la transplante. Elle rampe à terre; c'est pourquoi on lui donne pour appui des baguettes qu'on fiche en terre.

CHAPITRE III.

Des Orangers, Grenadiers, Myrtes, Jasmins, Lauriers, Ifs, & autres Arbrisseaux, Arbustes & Arbres de Jardin.

On appelle *arbustes*, les plantes ligneuses qui ne s'élevent pas plus haut que deux pieds & demi; *arbrisseaux*, celles qui montent jusqu'à la hauteur de dix pieds de tige; &, quand elles vont au-delà, ce sont des *arbres*. Les arbrisseaux & les arbres, poussent en automne, dans les aisselles de leurs feuilles, des boutons, qui sont comme autant de petits œufs qui se développent dans le printems, & s'épanouissent en feuilles & en fleurs: mais les arbustes ne portent point de ces boutons d'automne; & c'est par cette différence, ainsi que par la grandeur, qu'on les distingue des arbrisseaux.

De la Serre & de l'Orangerie.

Il a été parlé de la serre au commencement de ce Tome page 13. Quant à l'orangerie, qui est l'endroit où l'on expose les orangers & autres arbrisseaux de caisse, elle doit être bien placée à l'abri des vents du nord, par le moyen de quelques bâtimens, murs ou palissades, sans cependant leur ôter le soleil. L'orangerie doit se présenter d'elle-même sans se faire chercher; & les caisses doivent être alignées & rangées au cordeau avec des dez de pierre, tuiles ou carreaux

ſous les pieds, pour qu'elles ne s'enfoncent point. On place une petite caiſſe entre deux grandes ; de même que des arbriſſeaux en terre & des pots & vaſes : car la régularité de la décoration ne doit pas empêcher une agréable confuſion, qui les faſſe paroître en plus grand nombre qu'ils ne ſont effectivement.

Les plates-bandes des parterres, autres que les parterres d'orangerie, ne doivent pas être chargées d'arbriſſeaux ; c'eſt le goût regnant, comme il a déja été dit. Il faut même que les arbriſſeaux & arbuſtes, que l'on y met en terre ou en caiſſes, ſoient variés, tant pour la qualité & la grandeur, que pour la figure : mettre par exemple un petit buiſſon entre deux pyramides, un laurier-ceriſe entre deux orangers, &c. Venons au détail.

Des Orangers, Citroniers, &c.

Dans les derniers ſiecles, les orangers ſont devenus communs en France. Ils ſont de longue durée, & il s'en trouve de deux & trois cens ans. Les Italiens en font le principal ornement de leurs jardins : ils en ont en paliſſades & en bouquets, de grands & de nains. Pour les avoir nains, ils ne font que renverſer la greffe & la mettre le haut en bas, ce qui empêche la ſéve de monter avec trop d'abondance, & de pouſſer des ſurgeons vigoureux qui formeroient un grand arbre.

Je ne parlerai pas de la maniere d'élever de graine, les orangers & citroniers ; l'entrepriſe en ſeroit trop longue & trop haſardeuſe dans nos climats tempérés : il faut laiſſer aux Provençaux & aux Génois, le ſoin d'en dreſſer des pépinieres.

Aux mois de Mars, Avril & Mai, ils nous les apportent en mottes ou en bâtons pour les mettre en caiſſes.

Les orangers en mottes ont toujours des branches avec leurs feuilles ; pliez-les : ſi elles caſſent, c'eſt marque que l'oranger eſt en bonne ſéve ; ſi elles obéiſſent n'en prenez point ; prenez garde auſſi que la motte ne ſoit fauſſe.

On juge des orangers en bâtons par leur écorce : elle doit être, non pas noire, mais d'un verd griſâtre, quoique vif ; & de plus, il faut qu'elle ſoit ferme, & qu'elle ſe détache du bois : ſi elle eſt adhérente, c'eſt qu'il n'y a plus de ſéve, & votre arbre ne reprendra point.

La terre, dont j'ai donné la compoſition au commencement du Chapitre précédent, eſt fort propre aux orangers. Vous pouvez y mêler un peu de fumier de vache, il rend les orangers très-verds. Les boues de rue, dont les Payſans font des ſiéges à leurs portes, font auſſi une terre très-bonne aux orangers & autres arbres en caiſſes, quand elle a mûri pendant deux ans, parce qu'il s'y trouve toutes ſortes de fumiers & de ſels.

Les caiſſes doivent être proportionnées à la groſſeur & à la portée de vos arbres. Si elles ſont trop grandes, vos orangers ne travailleront qu'à remplir le bas, ſans rien faire en haut : s'ils ſont trop gênés, ils ne trouvent pas aſſez de nourriture dans les petites.

Pour les gros orangers, il faut des caiſſes qui s'ouvrent des deux côtés par le moyen de deux barres de fer & d'un crochet, pour donner un demi-change quand il y a du mortier au fond, ou un change entier, quand la terre eſt uſée. La terre dure ordinairement trois ans. Le mortier, qui ſe forme ſouvent au fond des caiſſes, pourrit les racines & fait tomber les feuilles : on l'ôte en penchant un peu la caiſſe, pour y remettre d'autre terre bien plombée

Pour bien encaiſſer un oranger, il faut couvrir le fond de la caiſſe de gros platras, pour faire écouler les eaux, & empêcher que le mortier ne ſe forme. Mettez de la terre préparée, faites la plomber, pour qu'elle baiſſe moins après

que l'arbre aura été posé. Pendant ce tems-là, si c'est un oranger à rencaisser, taillez-en la motte de grosseur proportionnée à l'arbre, en observant de tailler avec la serpette, les racines en-dessous; ensuite, faites tremper, dans un baquet plein d'eau, la motte de votre oranger pendant un demi-quart d'heure, plus ou moins, selon qu'elle est seche; placez bien l'oranger dans le milieu de la caisse, & enterrez-le de sorte que la caisse étant remplie de terre, on puisse voir le dessus des racines, parce que la terre s'abaisse toujours un peu, quoique plombée dans le fond. A mesure que vous emplissez la caisse de terre, & que vous en entourez la motte, plombez-la avec le bout d'un bâton, gros comme le bras, pour qu'il ne penche pas, & que les vents ne le balancent point; ensuite faites-y la lessive, c'est-à-dire, arrosez-le doucement, jusqu'à ce que l'eau sorte par le fond de la caisse. C'est toujours de cette façon qu'on arrose les orangers, mais il ne le faut faire que lorsqu'ils en ont besoin, c'est-à-dire, en les entrant ou sortant de la serre, & quand les feuilles sont mollasses à la main. Il leur faut moins d'arrosement qu'aux autres arbres en caisses, quoique, quand la motte est seche, on soit quelquefois obligé de la percer avec une cheville de fer, pour que l'arrosement pénetre.

Lorsque vous encaissez de petits orangers, qui viennent de loin, comme ils ont beaucoup de peine à pousser, parce qu'ils sont secs, pour les aider, il est bon dans les premiers jours de Mai, de les mettre avec leurs caisses dans une couche chaude pendant huit ou dix jours. Ceux qui auront à reprendre, auront alors poussé : quand ils se sont déclarés, ôtez-les de la couche, de peur qu'elle ne les brûle; ne les exposez pas tout d'un coup au grand chaud, ni au grand air, mais placez-les à l'ombre, dans un endroit où ils n'aient que deux heures de soleil par jour.

Quand les caisses sont trop pleines de racines, ce qui arrive tous les trois ou quatre ans, les orangers ne font plus que des productions foibles & languissantes; il est nécessaire alors de leur donner un demi change : pour cet effet, il faut, avec la houlette, fouiller des deux côtés la moitié de la caisse, jusqu'au fond, en ôter la terre, y en remettre de la neuve, & la plomber à mesure avec le bout d'un bâton. Si toute la terre est mauvaise & mangée de racines, on doit tourner autour de la motte, en ôter toute la mauvaise terre, la remplacer de neuve, la plomber & bien affermir l'arbre. L'année suivante, lorsque vos orangers, ainsi revêtus, auront pris racine dans la terre neuve, vous leur verrez la feuille verte & épaisse, & la fleur grosse.

On serfouit les orangers tous les mois, tant qu'ils sont hors de la serre; on les arrose le soir de deux ou trois jours l'un, sur-tout depuis la fin de Mai jusqu'à la fin d'Août; & ensuite tous les huit jours jusqu'à ce qu'on les mette en serre.

On les y met ordinairement depuis le commencement d'Octobre jusques vers la mi-Mai; & c'est pendant ce tems-là qu'on les taille, & qu'on leur donne nouvelle terre, quand ils en ont besoin. En parlant ci-dessus de la serre, j'ai expliqué les soins qu'il faut se donner pendant l'hiver. Au reste, on ne doit accoutumer ses arbres à la serre, ainsi qu'au grand air, que peu à peu, sans les faire passer tout d'un coup de l'un à l'autre, & leur donner un ample arrosement d'eau chauffée au soleil, en les serrant & en sortant.

On taille les orangers au mois d'Avril ou au mois d'Octobre. Il faut, en les taillant, leur bien arrondir la tête, couper jusqu'au vif tout le bois mort ou flétri, les branches trop fluettes, les rompues, les épines & les petites queues; ravaler, sur les branches les mieux nourries, celles qui s'emportent & celles qui sont confuses, difformes ou inutiles; ne laisser point trop de bois, & les

décharger, comme il faut, ſur-tout par le dedans : car moins les orangers ſont chargés, mieux ils ſe portent. On ne doit jamais y conſerver deux ou trois jeunes branches enſemble; cela a l'air de branches de prunier. On taille court quand on rencaiſſe.

En cueillant la fleur des orangers, il faut en conſerver ſur les plus fortes branches, pour avoir du fruit : mais on n'en doit point laiſſer trop, cela feroit tort aux orangers & au fruit même, ſur-tout à la fleur du printems : & il ne faut jamais laiſſer deux fleurs à l'extrêmité de la branche, dont on veut avoir du fruit.

Pour faire fleurir les orangers en hiver, il n'y a qu'à les pincer au mois de Septembre.

Au mois de Juin ſe fait la grande pouſſe des orangers, & c'eſt alors qu'il faut les pincer & ébourgeonner, & les arroſer plus que de coutume. On en ôte les branches nouvelles, qui ſont mal placées, & on pince celles qui, au lieu d'en donner d'autres, n'ont donné qu'un toupillon de feuilles.

On écuſſonne les orangers à œil dormant, mais différemment des autres arbres, en ce qu'à ceux-ci on leve & place l'écuſſon la pointe en bas, au lieu que ſur l'oranger, il faut couper & replacer l'écuſſon la pointe en haut, & le travers en bas; autrement il mourroit, parce que l'oranger perd trop de ſéve. On greffe encore les orangers en approche au mois de Mai, & au mois d'Août; quand la greffe eſt bien repriſe, on la ſépare avec une petite ſcie.

On greffe les citroniers ſur les orangers, & les orangers ſur les citroniers. Il eſt pourtant plus naturel & plus sûr de ne greffer les orangers que ſur des ſauvageons d'orangers.

Afin qu'on ne s'y trompe pas, & qu'on les reconnoiſſe certainement, il eſt bon d'obſerver que les citroniers ont l'écorce jaunâtre, & les orangers l'ont griſâtre; & les feuilles de ceux-ci ont d'ordinaire une eſpéce de petit cœur auprès de la queue, ce qu'on ne voit pas aux citroniers.

Les *orangers de la Chine* nains, ſont ceux qui réuſſiſſent le mieux en France; ils ont toujours feuilles, fleurs & fruits : on les ſert en pots ſur la table.

Pour ranimer ceux qui languiſſent, on met ſur le deſſus de la caiſſe un bon pouce d'épaiſſeur de petit fumier de mouton qu'on arroſe; & au bout de ſix ſemaines, on le retire, de peur qu'il ne brûle l'arbre.

Les orangers malades doivent être mis à l'ombre dans quelqu'endroit où le ſoleil ne donne que deux ou trois heures par jour.

Pour chaſſer les punaiſes des orangers, & leur faire reprendre couleur, il faut ou les bien tremper avec une broſſe trempée dans du fort vinaigre, ou arroſer de tems en tems la tête de l'arbre avec de l'eau d'hyſſope, de rhue, de ſauge, de garderobe, de lavande, de thym & de romarin, mêlés enſemble dans un tonneau.

Pour les fourmis, frottez, à un pied de terre, ſix pouces de haut du tronc de votre oranger avec du tartre; elles ne peuvent pas aller plus loin, cela les empoiſonne.

On gouverne les *citroniers* & les *limoniers*, comme les orangers. On peut enter une branche de citronier ſur le tronc d'un poirier bergamotte : le citron qui en provient, tient des deux qualités : on tire *l'eſſence de bergamotte*, ſi eſtimée pour ſon odeur, en tirant des petits morceaux d'écorce de ces citrons, que l'on preſſe, avec les doigts, dans un vaiſſeau, comme on preſſe un zeſt d'orange dans un verre de vin.

Le citronier & le limonier, ſe diſtinguent par le fruit : le limonier eſt ordinairement plus petit, plus arrondi; il a la chair mince, il eſt plus pâle, & a moins

moins d'odeur que le citron : de plus, l'écorce du citronier eſt jaunâtre; celle de l'oranger eſt griſâtre, & ſes feuilles ont auprès de la queue un petit cœur, que celles du citronier n'ont pas.

Les *poncires* ſont les gros citrons, dont on confit l'écorce, parce qu'ils l'ont épaiſſe & peu de jus. Les *cédrats* ſont une eſpece d'orangers ou de citroniers, dont le fruit eſt très-doux & odoriférant : les feuilles ont le même goût que le fruit.

La *pomme d'Adam* eſt une eſpece de limonier à feuilles grandes & larges, dont le fruit eſt moins bon que beau, parce qu'il eſt rond, & deux à trois fois plus gros que l'orange; il a des crevaſſes qui reſſemblent à des coups de dents : c'eſt delà que le peuple l'appelle pomme d'Adam.

Quoique j'aie dit ci-deſſus que je ne parlerois point de la maniere d'élever les orangers & citroniers de pepins, cependant je donnerai ici le moyen de le faire pour la ſatisfaction des curieux.

Il faut prendre de la graine d'oranges bien mûres, & même pourries, la laver dans de l'eau de pluie, & la faire ſécher à l'ombre pendant trois ou quatre jours. C'eſt au mois de Mars ou d'Avril qu'on les met dans des pots, ou caiſſes pleines de terre bien préparée, & bien mêlée avec du menu fumier de brebis & du vieux terreau; & on les poſe deux bons pouces avant en terre, éloignées les unes des autres d'environ deux pouces. Mettez la caiſſe ou pot en plein air, néanmoins à l'abri; arroſez-les légérement d'eau tiéde de trois en trois jours, & couvrez-les de cloches ou de chaſſis de verre, afin qu'ils profitent mieux, & qu'au bout de deux ans on puiſſe lever les jeunes plants pour les replanter en particulier, chacun dans un pot. On aura ſoin, de tems en tems, de leur donner un léger labour, de les arroſer, & de les élaguer proprement : ils ſeront au bout de cinq ou ſix ans aſſez grands & aſſez forts pour pouvoir être greffés.

Mais comme cette maniere d'élever les orangers & citroniers paroît un peu longue, & demande trop de tems pour avoir le plaiſir d'en jouir, voici une voie plus courte & plus abrégée, puiſqu'on peut faire pouſſer la graine dans la même année qu'ils ont été ſemés, juſqu'à la hauteur de deux pieds ou deux pieds & demi, & même quelquefois plus haut, de maniere que les jeunes plants des citroniers peuvent être greffés à une hauteur raiſonnable dans la premiere année, & ceux des orangers, dans la ſeconde année. Voici comment on doit s'y prendre.

Au commencement de Mars, dans un endroit à l'abri & bien expoſé au ſoleil, il faut faire une couche de fumier neuf de cheval, ſur laquelle on met l'épaiſſeur de ſept à huit pouces de bonne terre bien préparée, compoſée de bon ſable blanc, de vieux terreau de vache ou de cheval, de feuilles d'arbres bien pourries, & de vieux tan conſommé, le tout bien mêlé enſemble. Lorſque la couche eſt échauffée, on ôte un pouce ou un pouce & demi de terre, & on y met la graine un peu élevée l'une de l'autre; puis on la recouvre avec la terre qu'on a ôtée, & l'on ferme bien la couche avec des chaſſis de verre; cela la garantit du froid pendant la nuit : on arroſe enſuite la couche tous les trois, quatre, cinq ou ſix jours, ou même davantage, ſuivant qu'il fait bien chaud, afin que la ſechereſſe ne vienne point juſqu'à la graine, ce qui l'empêcheroit de lever; & pour entretenir toujours le même degré de chaleur de la couche, on fait autour de la couche des couches de réchauffement, comme on fait à celles des melons : on aura le plaiſir de voir les jeunes plants paroître dans l'eſpace de quinze jours.

Quand ils ont deux feuilles, & qu'on commence à leur voir le cœur au milieu, on prépare une autre couche de la grandeur qu'on la veut avoir, avec du

fumier de cheval bien chaud, de la hauteur d'un pied, ſur lequel on met du tan de l'épaiſſeur d'un pouce, & qu'on ferme enſuite de chaſſis de verre : au bout de deux ou trois jours, que la couche eſt échauffée, on arrache doucement les jeunes plants, on leur coupe, avec des ciſeaux, le chevelu, & on les plante chacun à part dans un petit pot rempli de la terre ci-deſſus, qu'on arrange enſuite dans ladite couche ſur le tan, un pied au-deſſous du chaſſis de verre, & on leur laiſſe reſſentir par-deſſus la chaleur des rayons du ſoleil, à travers du chaſſis. Mais il faut pourtant prendre bien garde que ces jeunes & tendres plants ne viennent par-là à ſe griller & à en ſouffrir : pour empêcher cela, on ſe ſert de toile crue ou griſe, qu'on met par-deſſus le chaſſis, lorſqu'on craint que le ſoleil ne ſoit trop ardent, & on y laiſſe cette toile juſqu'à ce que la grande ardeur du ſoleil ſoit paſſée : on doit auſſi tenir la terre paſſablement humide dans les petits pots, en les arroſant un peu de tems en tems.

Lorſque ces jeunes plants commencent à toucher au chaſſis, il faut le relever, de maniere qu'ils ſoient un pied ou un pied & demi au-deſſous du chaſſis, & on les laiſſe ainſi croître, juſqu'à qu'ils ſoient parvenus à la hauteur de deux pieds ou deux pieds & demi, ce qui ſera au mois d'Août ; tellement qu'on pourra greffer en écuſſon, au mois de Septembre, ceux qui ſont venus de pepins de citron ; mais ceux qui ſont venus de pepins d'orange, ne le pourront être que l'année ſuivante, parce que leur bois ne vient point aſſez rond avant la ſeconde année.

Afin que ces jeunes plants, venus par les réchauffemens, & tenus chaudement, ſoient en état de pouvoir ſe conſerver pendant l'hiver dans la ſerre, il faut commencer à les accoutumer peu à peu à l'air ; ce qu'on peut faire en cette maniere : on prend des petits bâtons où il y a des crochets, avec leſquels on tient pendant le jour les chaſſis un peu élevés, & de tems en tems on les éleve doucement un peu plus haut, juſqu'à ce qu'on ſoit venu à la hauteur d'environ un pied & demi ; ce qui ſuffit pour accoutumer les jeunes plants qui ſont deſſous, à l'air ; mais pendant la nuit, on doit tenir les chaſſis bien fermés.

Ayant pratiqué cela, juſqu'à la mi-Octobre, on les tire de la couche, & on les porte dans la ſerre ; car alors la trop grande humidité de la couche fait moiſir & tomber les feuilles d'en-bas ; ce qui leur eſt nuiſible en ce qu'ils ne groſſiſſent pas ſi bien que quand ils ont conſervé toutes leurs feuilles.

Il faut les placer à l'un ou l'autre bout de la ſerre, où pourtant ils aient de l'air ; mais on ne doit ouvrir le chaſſis devant cet endroit que quelquefois, & par un tems fort calme, & lorſqu'il fait ſoleil, pour leur donner un peu d'air. Il eſt bon de les arroſer toutes les ſemaines deux ou trois fois, ſelon qu'il fait ſec, ou que l'on voit qu'ils en ont beſoin, avec de l'eau qui ait demeuré quelques jours dans la ſerre, ou qu'on ait rendu un peu tiéde.

On éleve ainſi promptement des orangers & des citroniers ; mais les premiers ſont plus forts & plus robuſtes : on les greffe les uns & les autres, ou en écuſſon aux mois de Juillet, Août & Septembre, & tout près de terre, pour avoir de plus beaux jets, ou en approche au mois de Mai, quand ils ſont aſſez forts pour ſouffrir cette opération. On peut même greffer les gros en fente.

Des Grenadiers.

Il y en a de quatre ſortes : le grenadier à fleur double, le panaché, le grenadier d'Amérique, & le grenadier commun à fruit.

Ils s'élevent tous en caiſſes ; mais celui qui porte fruit, réuſſit mieux dans la pleine terre en eſpalier : on les plante dans une bonne terre à potager, mêlée de moitié de terreau de fumier de cheval, ou de vache bien conſommé, qu'on

renouvelle tous les quatre à cinq ans ; on les expoſe à la plus vive ardeur du ſoleil ; on les laboure depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août.

En caiſſe, la tête du grenadier doit être ronde & très-touffue.

On les taille, en retranchant les branches mal placées, & trop élancées ou inutiles, & on conſerve celles qui ſont courtes & bien nourries, pour donner des fleurs & du fruit. Après la premiere pouſſe, on pince les branches qui s'échappent trop ; on ébourgeonne celles qui naiſſent trop près de la tige & ſur des branches qui en ſortent, ces branches ne devenant jamais belles ; & on ne laiſſe aucune branche aux grenadiers à fleur double ou panachée, qu'on éléve en caiſſe ; on n'en laiſſe qu'aux grenadiers, dont on veut multiplier l'eſpéce, & aux grenadiers en eſpalier, qui veulent être élevés & monter haut pour avoir plus de fruit, parce qu'il vient mieux au bout des branches.

On rencaiſſe les grenadiers comme les orangers, & dans le même tems ; mais pour que leur terre dure plus long-tems ; il faut tous les ans en ôter un peu du deſſus avec la houlette de Jardinier, & y mettre en place du terreau de vache & de couche.

On les arroſe bien pendant les chaleurs, on leur fait paſſer l'hiver en ſerre, & on les multiplie tous de plans enracinés en Mars, ou de marcottes en Avril, qu'on releve en Septembre ou Octobre.

Le grenadier panaché ſe greffe ſur le commun, en écuſſon ou en approche.

Le grenadier ſauvage s'appelle *Balauſtier ;* & il y en a de deux ſortes, le grand & le petit, de même qu'il y a des grenades aigres, d'autres douces, & d'autres vineuſes.

Des Jaſmins.

Le jaſmin commun vient par-tout en paliſſade & en treillage; on le tond avec le croiſſant ; il eſt trop ruſtique pour qu'on le coupe à tête : on en fait pourtant des boules, qu'on éleve en pots ou en caiſſes. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril, & de plants enracinés en tous tems.

De tous les jaſmins, le commun eſt celui qui ſe marcotte aiſément. En le prenant uni, ſans aucun nœud, bien enraciné, & gros comme le petit doigt, il ſert de ſujet pour greffer, ſoit en écuſſon ou en approche, le jaſmin d'Eſpagne & celui de Virginie. Pour avancer les greffes du jaſmin d'Eſpagne, il faut planter les marcottes du jaſmin commun un an devant dans des pots, afin que la greffe reprenne mieux, & la couvrir de cire : on doit auſſi couper le ſujet juſqu'au dernier œil d'en-bas, afin que toute la ſéve y paſſe, ſans qu'il s'en diſſipe ; & quand il a pouſſé le cinquiéme œil ou bourgeon, on coupe le ſommet des branches, pour qu'elles deviennent plus touffues & plus garnies de fleurs.

Le jaſmin-jonquille ſe cultive de même que le commun, & reſte en pleine terre. Ils ſe perpétuent tous deux de boutures ou de marcottes : tous les autres ſe greffent ſur le commun.

Le jaſmin d'Eſpagne ſimple ou double, ne s'éleve pas ici : les Provençaux l'apportent tous les ans, & le vendent par botte de quatre ou de douze. On prendra garde qu'il ſoit greffé, & qu'il n'ait point été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racines.

On emplira des pots de bonne terre bien criblée, & mêlée de moitié de terreau bien conſommé : on mettra quatre jaſmins d'Eſpagne dans chaque pot, & on les enterrera dans une couche tiéde, pour les aider à reprendre ; deux ans après, au mois d'Avril, on les replantera ſéparément en pots ou en caiſſes, ſuivant leur force, en obſervant de leur conſerver leur motte, en les ſéparant.

Comme c'eſt le bois de l'année qui porte la fleur, on coupe tous les ans, à la fin de Mars toutes les branches à un demi-pouce du gros, ou à un œil près de l'endroit où ils ſortent de la tige, comme on fait aux oſiers, pour les faire fortifier du pied, & pouſſer plus vigoureuſement. Ils veulent de l'eau amplement & ſouvent : on les ſerre l'hiver; il eſt bon de les rencaiſſer tous les deux ans, & de ne les expoſer qu'au levant & au midi. Le jaſmin de Catalogne donne la plus belle fleur, & charge le plus.

Le jaſmin d'Amérique, ou quamoclit, ſe ſeme tous les ans en Mai & Juin, deux grains dans chaque pot, qu'on ſépare en motte quand chaque plant a quatre doigts de haut : comme il jette des tiges fort hautes & très-foibles, on les attache à des baguettes de trois pieds de hauteur, & on les pince à cette élévation pour qu'elles donnent plus de fleurs.

Le jaſmin de Canada ou des Indes, donne des fleurs pendant tout l'été au bout des branches; on le ſeme en pleine terre, & on le paliſſe à l'expoſition du midi. Il ſe multiplie auſſi de boutures, au printems, & il veut être arroſé juſqu'à la fin de l'été.

Le jaſmin des Açores eſt rare. On le multiplie de ſemences ſur couches, & de marcottes en Avril : on le plante en caiſſe dans une bonne terre à oranger, & on le met en belle expoſition; il craint le froid plus que les autres.

Des Myrtes.

Nous avons le myrte commun à grandes & à petites feuilles, le myrte panaché, le myrte à fleurs doubles, & le myrte à cent feuilles. Ils ſe multiplient tous de graines, de boutures & de plants enracinés en Avril, & de marcottes qu'on fait en Mars, & qu'on tranſplante aux mois d'Octobre ou d'Avril en ſuivant.

On les plante en pots ou en caiſſes remplis de terre à potager bien criblée avec un tiers de terreau : on les met auſſi en pleine terre en belle expoſition. Il faut les arroſer ſouvent l'été, ſur-tout quand les feuilles ſe fannent.

On les tond au ciſeau en diverſes formes, & on coupe juſqu'au vif les branches mortes. On met les myrtes en ſerre d'hiver.

Les panachés ſe greffent ſur des communs, en écuſſon ou en approche, pour en avoir de race panachée.

Les baies du myrte, ſéchées au ſoleil, ſont aſtringentes : quelques Teinturiers s'en ſervent pour teindre en bleu; & les Anglois employent les feuilles & les branches du myrte pour tanner leurs cuirs.

Des Lauriers.

Ceux qu'on cultive pour l'ornement des jardins, ſont le laurier-franc, le laurier-roſe, le laurier-ceriſe, le laurier-thym & le laurier royal. Tous ces lauriers ſe marcottent ou provignent : il faut le faire un peu avant la ſéve d'Août, & pour cela, fendre le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud juſqu'à la moitié de la groſſeur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur, ſuivant qu'elle eſt forte : en ſix ſemaines, le chevelu eſt ſuffiſant pour ſevrer la branche & la tranſplanter ſéparément. On les taille à l'ordinaire; on les change de terre de tems en tems : l'été, ils ont toujours ſoif, & on ne peut leur donner trop d'eau.

Les lauriers durent long-tems; & en général ils ſe multiplient de rejettons, de boutures & de marcottes.

Les lauriers-roſes & cериſes, & le laurier d'Alexandrie, ne veulent point de

tige : leur beauté consiste à être garnis depuis le pied jusqu'à la tête, soit en palissade ou en caisse.

Le laurier-franc se seme de graine dans des caisses, & se replante dès la premiere ou seconde année : on le multiplie aussi de plant enraciné en Avril. Il se plaît en terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade ou en caisse, & il souffre la tonte. On en laisse aussi monter en plein vent ; il jette beaucoup du pied. Les baies de laurier ont quelque usage en Médecine ; elles servent aussi aux Teinturiers & aux Maréchaux, & principalement à faire de l'huile.

Le laurier bâtard n'entre que dans les basses-cours ; sa feuille est jaunâtre, quoique nette & longue ; elle sert en cuisine, mais moins que celle du laurier-franc.

Le laurier-rose, *Nerion*, est ou blanc ou incarnat, à fleur simple odorante ou à fleur double panachée. Les deux premieres espéces ne demandent pas grands soins : on les multiplie de marcottes en Avril, même en pleine terre : les deux autres espéces sont plus rares & plus délicates. On les plante en caisses exposées à la plus vive ardeur du soleil ; il faut même un chassis vitré pour faire fleurir le laurier-rose à fleur double. On les multiplie tous deux de marcottes en Avril ou Mai ; on les rencaisse tous les quatre ans : il est bon de les arroser peu l'hiver. Le laurier-rose empoisonne tous ceux qui en mangent, hommes & bêtes.

Le laurier-thym, *Tinus*, se cultive comme le laurier-rose, quoiqu'il soit un peu plus dur au froid : on le multiplie de plant enraciné en Mars. Il fleurit dès le mois de Février ; on le tond après sa fleur, & il fleurit deux fois l'année.

Le laurier royal est rare ; il a la feuille à-peu-près comme l'oranger, & se cultive de même : on le multiplie de marcottes en Avril. Il y en a de très-beaux au Jardin Royal des Plantes à Paris.

De l'Amomum ou *Solanum.*

C'est un arbuste qui ne se dépouille qu'au printems, qui a la feuille longue & d'un verd foncé, la fleur blanche, & le fruit rouge & rond comme une cerise : il se multiplie de graine, veut être élevé en caisse, & craint le froid : cet amome vulgaire est une espéce de solanum. Le véritable amome a le fruit en grappe, & il entre dans la thériaque.

Du Leonurus.

C'est un arbrisseau assez bas, qui a la feuille longue & étroite, & la fleur rouge & très-belle. Il vient de boutures & de marcottes : on le met en caisse, parce qu'il craint le froid.

De l'Emerus ou *Saturidaca.*

Cet arbuste a la fleur jaune & approche du jasmin. Il vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le plante en pleine terre : on en fait des boules & autres figures, parce qu'il souffre la tonte, & ne craint pas le froid. Cependant l'émerus, soit le grand ou le petit, aime l'ombre & les pays chauds.

De l'arbre de Judée ou *Gainier.*

C'est un arbrisseau qui a le bois rougeâtre, la feuille semblable à celle de l'abricotier, & la fleur rouge, hâtive & très-belle. Il vient de graine & marcotte en pleine terre : il ne lui faut que quelques labours ; ses semences ont la figure d'une gaine de couteau.

Du Cytiſe.

Cet arbuſte de parterre a les feuilles petites, rondes, d'un verd agréable, & diſpoſées trois à trois le long de la tige, le bois rougeâtre & la fleur jaune. Il ne ſe déplante point, & vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le tond en boule & en paliſſade.

De l'Anagyris ou *Bois puant.*

Cet arbriſſeau, que ceux d'Arles nomment *Pudis*, a de petites branches d'où les feuilles ſortent trois à trois. Ses fleurs ſont jaunes & pâles comme celles du choux ; & ſes feuilles longuettes renferment des ſemences plus petites que les féveroles. Tout l'arbre eſt très-puant.

Du Laburnum ou *Aubour.*

C'eſt un arbre de médiocre grandeur, qui eſt une eſpéce de cytiſe : il reſſemble à l'anagyris de l'Apennin & des Alpes, excepté qu'il n'eſt pas puant. Ses feuilles ſont trois à trois ; ſes fleurs ſemblables à celles du petit genêt, ſont remplacées par des gouſſes pareilles à celles des pois, qui renferment des ſemences groſſes comme les lentilles. Son bois eſt ſi dur qu'on en fait des échalas & des palis.

Du Sumac ou *Rhue des Indes.*

Le ſumac, blanc ou noir, veut une terre à potager & une belle expoſition. Si on le met en pot ou en caiſſe, il y faut la moitié de terreau. Il ſe multiplie de marcottes & de rejettons un peu enracinés, qu'on plante quatre doigts en terre.

Cet arbriſſeau eſt auſſi utile que beau : ſes feuilles & ſes graines ſervent à préparer les cuirs, à teindre & à noircir les cheveux : on emploie auſſi ſes feuilles & graines en lavemens & en breuvages, pour les dévoiemens ; & la gomme qu'il jette, miſe dans les dents creuſes, en appaiſe la douleur.

Du Caprier.

Cet arbriſſeau fruitier, qui, dans les Pays chauds, vient ſans culture, dans des terres légeres & contre les murailles, veut ici beaucoup de ſoins, & y porte du fruit rarement. On le ſeme au printems en lieu ſec & chaud, & on le préſerve du froid. Voyez ce qui en a été dit Tome I, II. Part. Liv. IV, Chap. V.

De la Barbe de Jupiter.

C'eſt une plante annuelle qu'on met cependant au rang des arbriſſeaux, parce qu'elle eſt d'une grande eſpéce, & fait un bel ornement par ſes feuilles velues de couleur argentine & luiſante, & par ſes fleurs papillonnées.

On la ſeme tous les ans ſur couche en Mars, & on la tranſplante dans des caiſſes ou pots remplis de deux tiers de terreau, & d'un tiers de terre ſablonneuſe ou légere bien criblée. Cette plante aime le grand ſoleil, & de fréquens arroſemens : elle rampe quand on veut.

Du Coronilla.

C'eſt un petit arbriſſeau très-joli dans un parterre : il veut être planté en bonne

terre & en belle expoſition, ſe multiplie de ſemence en Avril, & de jettons en Septembre. Les eſpéces étrangeres ſe cultivent de même, excepté qu'elles craignent le froid.

De l'Halime.

L'halime, petit arbriſſeau, qui eſt une eſpéce d'arroche, croît près de la mer, & on le tranſplante dans les jardins. Il aime un terrein léger & le grand air; il ne ſe dépouille l'hiver que de peu de feuilles; on les confit dans de la ſaumure pour les manger en ſalade.

Du Cétérac.

Quoiqu'on mette cette plante au nombre des arbriſſeaux, elle n'a ni tige, ni fleurs, ni graine. C'eſt un amas de jettons qui ſortent d'une racine noire & velue, & qui ont quantité de feuilles découpées, rondes, jaunes par-deſſous, & vertes par-deſſus.

Le cétérac croît dans les lieux pierreux & humides. Il conſerve ſa verdure tout l'hiver; & produit de nouvelles feuilles en Avril. Il entre dans le ſyrop de capillaire, & on s'en ſert comme du thé.

De l'arbre de ſainte-Lucie & du Magalet.

Le bois de ſainte-Lucie eſt une eſpéce de ceriſier à trochets, & un des plus beaux arbres qu'il y ait pour la fleur; il en donne en abondance, & elle dure ſix ſemaines avec une odeur agréable. On en fait des ſalles & des berceaux.

Il aime une terre à potager, & ſe greffe en écuſſon ſur le ceriſier ou ſur le meriſier, dont il a la fleur, quoique la feuille en ſoit différente, & que ſon fruit ſoit en grappes.

Cet arbre vient de Lorraine: il a le bois d'un gris rougeâtre & médiocrement peſant: ſon odeur agréable augmente à meſure qu'il vieillit; c'eſt ce qui le fait rechercher pour les ouvrages de marqueterie.

Le *Magalet* eſt auſſi une eſpéce de ceriſier à feuilles de bouleau, à fleurs blanches, petites & odorantes; & ſon fruit eſt petit, verd-brun d'abord, & puis d'un pourpre foncé, & enfin noirâtre. La chair en eſt très-amere, ainſi que le noyau, qui ſert aux Parfumeurs pour relever l'odeur de leurs parfums. Son bois eſt rougeâtre, un peu veiné, tendre, & il ſent comme le bois de ſainte-Lucie.

De l'Azedarac ou *Acacia d'Egypte.*

L'azedarac eſt auſſi très-beau & croît aſſez haut. Il donne une fleur ſemblable à celle de l'arbre de Judée, mais plus eſtimée à cauſe de ſon odeur agréable. On le ſeme ſur une couche chaude en Mars: huit jours après qu'il eſt levé, on le plante en bonne terre & en belle expoſition; il craint les gelées.

De l'Althæa-Frutex ou *Guimauve royale.*

C'eſt un arbriſſeau de plate-bande qui a le bois jaunâtre, les feuilles comme celles de la vigne, & les fleurs en forme de clochettes, tantôt blanches, tantôt couleur de chair. Il fleurit en été & en automne, & ſa fleur dure long-tems; mais il n'en donne qu'au bout de trois ou quatre ans. Il ſe ſeme en bonne terre, & n'eſt plus de mode.

Des Rosiers.

Il y en a plusieurs espéces : savoir ;

La Rose odorante.
La Rose sans odeur.
La Rose rouge pâle.
La Rose de Provins.
La Rose de Sienne ou de la Chine.
La Rose de Virginie.
La Rose de tous les mois.
La Rose muscade ou de Damas.
La Rose d'Hollande à cent feuilles.
La Rose blanche de lait.
La Rose couleur de chair.
La Rose panachée.
La Rose simple & rouge foncé.
La Rose jaune, simple & double.
La Rose de Gueldres, ou Sureau royal.

Les rosiers viennent par-tout sans soin, dans les parterres, le long des murs, dans les bosquets, au pied des berceaux, en palissade & en pot ; il faut seulement empêcher leurs racines de traînasser, leur donner quelquefois un léger labour, & les décharger du trop de bois ou de ce qu'il y a de mort. On les multiplie en Octobre de plants enracinés ou de marcottes, & de boutures au printems. On peut les tondre & les palisser.

Le rosier de Sienne se plante de boutures en Mars.

Le rosier à fleur jaune double veut une terre très-forte ; il n'aime point à être taillé ; il n'y a que le bois mort à ôter.

Les rosiers se plaisent fort dans une terre légere & sablonneuse. La culture en est générale, excepté le rosier de tous les mois qui fleurit sept à huit fois par an, à l'aide des menus soins ordinaires, sans lesquels il ne rapporte qu'une fois comme les autres. On le taille raz de terre en Septembre, pour avoir des jets hâtifs au printems : on le taille encore à la fin de Mars, en approchant les nouveaux jets jusqu'aux yeux près de la tige : on le retaille aussi après chaque pousse, en coupant les branches au-dessous des nœuds où étoient les fleurs après qu'elles sont passées : c'est par-là qu'on le force à fleurir toujours ; & pour avancer cette fréquente fleurison, on répand un pied de terreau sur le pied de l'arbre, afin que les sels tombent sur les racines.

De même, pour faire porter aux rosiers les plus communs une seconde fleur à la fin de l'été, il n'y a qu'à les tailler sous la premiere fleur aussi-tôt qu'elle est passée.

Il est aussi d'expérience que si on taille un rosier bien près de terre quelques jours avant Noël, il donnera des fleurs à Noël de l'année suivante.

On met ordinairement les rosiers d'Hollande au pied des arbres, pour qu'ils y montent, ce qui fait un joli effet : on taille ces rosiers au printems, à un pied ou un pied & demi de terre, pour qu'ils portent en automne.

On peut greffer des rosiers d'Hollande, des panachés, ou des rosiers de tous les mois, sur des rosiers communs, en écusson ou en approche ; ce qui va plus vîte que d'en avoir de plant.

Du Genêt d'Espagne & du Genêt blanc.

Le genêt d'Espagne se seme en Février, & doit se replanter dès la premiere année qu'il a été semé. Il se plaît en terre seche ; & cependant il vient bien dans un terrein frais, pourvu qu'il soit bien exposé : on aura soin de le tailler tous les ans. Il se multiplie aussi de plants enracinés & de boutures. Les fleurs de cet arbrisseau

arbrisseau encore vertes étant confites comme celles du caprier, ont à-peu-près le même goût, & produisent les mêmes effets.

Le genêt blanc s'éleve haut & promptement; il jette quantité de fleurs blanches dont le fond est rouge, qui semblent des perles attachées aux branches. Il veut une terre à potager & du soleil médiocrement : on en éleve de graine; & parce qu'elle a l'écorce dure, on la concasse légérement; & avant que de la semer, on la met tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle se gonfle.

Du Syringa.

Le syringa aime l'ombre, se multiplie en Mars de plant enraciné, & souffre la tonte; mais sa forte odeur ne le rend supportable que dans les lieux vastes.

Des Lilas.

Les lilas blancs & bleus viennent par-tout, de drageons & de marcottes. Le lilas de Perse est fort bas : il ne se multiplie que de marcottes, on le tond en buisson ou en boule.

Du Romarin.

J'ai parlé ci-devant de la culture du romarin, pag. 130. Les panachés se multiplient & se cultivent comme le commun; il faut seulement les arroser beaucoup dans leur jeunesse, & les tondre exactement.

Du Buisson ardent & du Troëne.

Le buisson ardent, *Pyracantha*, est une espéce de rosier sauvage, qu'on emploie dans les palissades, dans les haies d'appui, dans les écarts, & quelquefois dans les plates-bandes, parce que l'hiver il paroît être un buisson rouge. Il faut le tondre & l'entretenir rameux & garni depuis le pied jusqu'à la tête.

On emploie aussi dans les jardins & on tond le *troëne*, autre arbrisseau champêtre, dont j'ai parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV, Chap. V.

De l'Epine jaune.

L'épine jaune, *scolymus*, est une plante très-épineuse approchante du chardon, qui croît dans les lieux maritimes, & communément en Languedoc. Ses racines sont laiteuses & on les mange : on en mange aussi les jeunes tiges crues & en salade.

Nous avons deux espéces de scolymes : une qui est annuelle qu'on seme en Septembre en bonne terre & en belle exposition : l'autre est vivace & se seme en Mars; mais elle vient plus vîte de plant enraciné.

De la Ronce d'Ida.

La ronce d'Ida a les feuilles plus larges, plus molles & plus douces que la ronce commune, les branches plus fragiles & rondes; peu d'épines; le fruit rouge, d'un goût agréable & odoriférant : on le mange comme les fraises.

Elle naît dans les montagnes, & on la transplante dans les jardins : elle fleurit en Mai & Juin : on la tond en buisson & en palissade.

De l'Obier.

L'obier, *opulus*, est un arbrisseau dont on fait des bocages. Ses rameaux ressemblent à ceux du sureau, & ses feuilles à celles de la vigne. Il a les fleurs blanches disposées en parasols; & ses baies plus grosses que celles du sureau,

rougiſſent en mûriſſant, & renferment une ſemence dure, fort applatie, échancrée en cœur. Il y en a une eſpéce dont les fleurs ſont ramaſſées en globe.

Il ſe plaît le long des eaux & en terroir gras : il ſe multiplie de rejettons.

Du Chevreſeuille, de la Coulevrée, & de la Vigne-vierge.

Le chevrefeuille, *caprifolium*, la coulevrée blanche ou noire, *bryonia*, & la vigne-vierge, *vinea-virginea*, qui nous vient de Virginie, ſont des arbuſtes rampans dont on garnit les paliſſades, les berceaux & les murs. Ces trois arbuſtes viennent de plants enracinés.

On mange au printems les pointes de vigne-vierge & de coulevrée en ſalade, comme les aſperges ou comme le houblon, qui eſt auſſi une plante rampante dont on ſe ſert en quelques endroits pour garnir.

Le chevrefeuille, tant le romain que le commun, ſe multiplie encore de marcottes & de boutures, & on le taille en boule. Il eſt ſujet aux mouches cantharides.

Du Myrtille ou *Airelle.*

Le myrtille, *vitis Idea*, eſt un petit arbriſſeau verd, qui croît dans les bois & dans les montagnes. On le plante à l'ombre ; il ſe multiplie de rejettons. Son fruit, vineux & aigrelet, eſt bon à manger, ſur-tout pour ceux qui ont la dyſſenterie ; on le vend en Bohême dans les marchés.

De l'If, Taxus.

L'if, vient de marcotte ou de graines qu'on ſeme en Septembre & Octobre, en plein champ & à claire-voie, après les avoir laiſſés tremper dans l'eau pour ſe gonfler : on les met enſuite en pépiniere, à deux pieds l'un de l'autre ; & à quatre ou cinq ans, ils ſont de débit, quoique la graine ſoit plus d'un an en terre ſans lever.

Les ifs de graine valent mieux que ceux de marcotte, pourvu qu'il n'y ait qu'une tige à chaque pied. On les tranſplante en mottes.

Les grands ifs ne ſont plus de mode que dans les grandes allées ou dans les parcs : on les réduit en pyramide à trois ou quatre pieds de haut pour les parterres. On s'en ſert auſſi pour les paliſſades & les banquettes, & ce ſont ceux de marcotte que l'on prend pour cet uſage, depuis deux pieds de haut juſqu'à quatre. L'if ſe ſoutient aſſez en paliſſade ſans treillage : il n'y a qu'à l'accoutumer de jeuneſſe à être tondu au croiſſant ou au ciſeau, au mois de Juillet au plus tard, pour que la ſéve le recouvre.

Quand vous achetez des ifs en mannequin, comme ils y ont preſque toujours été mis à force, ayez ſoin, en les arrachant, de leur tailler les racines, & de les planter tous nuds en bonne terre bien ameublie. En été, déchauſſez-les un peu de tems en tems ; donnez un ſeau d'eau à chaque if ; & quand l'eau eſt bue, recouvrez-les de leur terre : il ne vous en manquera pas un.

Du Picea.

Le picea aime une terre ſégere. Il s'éleve aſſez haut en pyramide : il ſert en paliſſade ; il ſe tond, ſe multiplie & ſe cultive comme les ifs ; mais il eſt ſujet à ſe dégarnir du bas.

Du Cyprès.

Cet arbre eſt toujours verd & touffu, depuis le pied juſqu'à la pointe de ſa

tête qui s'éleve fort haut; cependant il n'eſt plus de mode que pour quelques allées.

Au ſurplus, voyez au premier Tome ce qui a déja été dit de l'if, du picea & du cyprès.

Du Cédre.

Quoique cet arbre croiſſe dans les montagnes froides & humides ou couvertes de neige, il veut ici être ſemé en bonne terre & en belle expoſition, & être tranſplanté au bout de quatre ans en pareil lieu. Il meurt ſi on lui taille la cîme. Le bois de cédre eſt très-eſtimé, parce qu'il eſt odorant, rouge, & peu corruptible, à cauſe de ſon amertume & de ſon odeur aromatique. On appelle à Paris, cédre, le bois d'acajou rouge, parce qu'il eſt rougeâtre, & d'une odeur aromatique, qui tient un peu du ſantal. Il y a pluſieurs eſpéces de cédres: nous en avons en Languedoc deux ſortes qui ſe diſtinguent par leur hauteur & la groſſeur de leurs fruits.

De la Méleſe, Larix.

La méleſe eſt un arbre réſineux, fort haut, de la nature des pins & ſapins, qui ſe cultive de même; il eſt commun en Dauphiné, & c'eſt le ſeul des arbres à réſine qui perde ſes feuilles l'hiver. Le meilleur agaric croît ſur la méleſe; on y recueille auſſi quelquefois de la manne. En perçant l'arbre, avec une tarriere, juſqu'au cœur, il en ſort une liqueur excellente que les Apothicaires nomment *bijon*, & qu'ils ſubſtituent à la place de la térébenthine. Il n'y a rien qui faſſe ſi-tôt fondre la mine, que le charbon de méleſe

Du Serbin & du grand Genevrier.

Le ſerbin, ſi commun en Provence, eſt une eſpéce de cédre ou de grand ſavinier à baies, vertes d'abord, qui jauniſſent, & enfin rougiſſent en mûriſſant. Du bois verd de cet arbre, on fait une poix liquide & aſſez puante, qu'on appelle communément huile de cade: on la fait auſſi avec le bois du grand genevrier, qui eſt fréquent dans la même Province.

Du Filaria ou *Phillyrea, & de l'Alaterne.*

Le filaria eſt un arbriſſeau toujours verd qui garnit beaucoup. On l'emploie en paliſſades & en berceaux. Il vient de graine qui eſt fort dure & ſemblable à un petit noyau: on la ſeme en Septembre ou Octobre, après l'avoir fait tremper, dans de l'eau, pendant quarante-huit heures. Les Jardiniers les mettent en pépiniere. Ils viennent auſſi de marcotte.

L'alaterne, eſt une eſpéce de filaria, & s'éleve de même; mais on le tond en buiſſon, en boule, ou comme on veut. On en met auſſi en caiſſes, parce que ſa graine eſt faite en forme de papillon, belle & odorante: elle eſt mûre & bonne à cueillir quand ſes baies ſont noires.

Du Tamaris.

Cet arbre a les feuilles comme le cyprès, mais plus vertes & plus minces. Il croît à une hauteur conſidérable. Sa feuille eſt cotonnée, & ſon fruit ſemblable à la noix de galle: auſſi en tient-il lieu.

Le tamaris veut être en terre humide & noire; il aime le bord des étangs, & ne craint pas beaucoup le froid lorſqu'il eſt bien repris: les grands froids lui ſont pourtant contraires. & il aime les pays chauds. Il ſe multiplie de boutures & de rejettons qu'il pouſſe en quantité.

La décoction de sa racine est bonne pour la rate, pour les mélancoliques, pour les maux vénériens & pour toutes sortes de flux. Ceux qui sont attaqués du mal de rate, font leur ordinaire de bon vin, mis dans un baril de tamaris.

Du Térébinthe.

Le térébinthe veut une belle exposition, & une bonne terre forte, qu'il est bon de lui renouveller tous les ans. En le taillant il ne lui faut couper que les extrêmités qui sont seches. Il se multiplie de semence & de marcottes qui sont deux ans à prendre racine. Il est fameux pour la térébenthine qu'il produit.

Du Lentisque.

Le lentisque, *lentiscus*, est un petit arbre toujours verd, qui a les feuilles semblables au pistachier, & qui donne des fleurs & des fruits rouges, d'une odeur assez forte. On fait d'excellens curedents de lentisque : on le seme en Mars sur couche & sous cloche : il se multiplie aussi de marcottes & de rejettons, & se cultive comme le jasmin. On ramasse, vers les vendanges, le mastic qui en sort, & on l'appelle mastic en larmes, pour le distinguer du mastic ou ciment qu'on fait avec de la résine & de la brique pulvérisée.

Du Savinier.

Le savinier ou la sabine, monte beaucoup pour un arbrisseau. Il a le tronc gros, le bois fort dur, les feuilles toujours vertes, & semblables à celles du cyprès : il se multiplie de semence & de marcotte.

Du Kermès.

C'est une espéce de petit chêne verd, dont il a été parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV, Chap. II.

Du Lauréole & du Bois-gentil ou *Mezereum.*

Le lauréole ressemble, comme son nom le porte, à un petit laurier; il a les rameaux très-flexibles; & les feuilles, ramassées par touffes, qui demeurent toujours vertes, mais qui tombent à l'entrée de l'hiver.

Le lauréole femelle, croît aussi haut que le mâle, & ne passe guère quatre pieds de hauteur : c'est celui que les Bourguignons appellent bois-gentil.

Cet arbrisseau vient en terre grasse & à l'ombre. Il se multiplie de semences & de rejettons. Ses baies noircissent en mûrissant; & étant séchées, c'est ce qu'on appelle *Mezereum* ou *Poivre de montagne*, parce qu'elles piquent comme le poivre.

Du Chamelea.

J'ai parlé du garou au premier Tome; le chamelea en est une espéce : c'est un arbrisseau très-commun dans les montagnes du Lyonnois : il jette beaucoup de sarmens, qui se réduisent en plusieurs branches, dont les feuilles sont semblables à celles de l'olivier, mais plus petites & plus brunes : son fruit est rouge quand il est mûr, & il a trois noyaux; il est d'un goût amer & fort brûlant.

Il se multiplie de rejettons & de semences en Octobre, & veut un terroir sec bien exposé.

Du Ciste.

Tous les arbustes de ce nom sont ordinaires dans les pays chauds. Ils demandent

une belle exposition & une terre bien cultivée ; ils se multiplient de semences. Il y en a de résineux qui donnent le ladanum. L'*Hypocistis*, du fruit de laquelle on fait un extrait qui entre dans la composition de la thériaque, & dans les potions astringentes, croît au pied de nos cistes en Languedoc, attachée à leurs racines.

Du Savonier, Sapindus.

Cet arbre qui a le bois mou & fragile, & les branches tortues, nous a été apporté de l'Amérique. Les *Pommes de savon*, qui en sont le fruit, sont de la grosseur des prunes, jaunâtres & luisantes : on les appelle ainsi, parce qu'elles rendent l'eau blanche & écumeuse, & qu'on s'en sert au lieu de savon pour blanchir le linge : les noyaux que le fruit renferme sont noirs, durs & prennent un beau poli : on en fait des chapelets.

On les seme sur couche chaude, & on les tient hiver & été le plus chaudement que l'on peut.

De l'Arbre de vie ou *de Paradis.*

Cet arbre a été apporté de Canada sous François I. Il vient de moyenne grandeur, & se multiplie aisément, parce que ses branches prennent facilement racine. Son tronc est droit, noueux, revêtu d'une écorce semblable à-peu-près à celle du cyprès, remplie d'une matiere résineuse : il est assez branchu ; ses branches s'étendent horizontalement, & sur les côtés elles sont divisées en d'autres petites branches en maniere d'aîles : ces petites branches sont couvertes d'écailles menues, applaties, posées les unes sur les autres, toujours vertes, si ce n'est qu'elles rougissent un peu durant l'hiver : entre ces petites feuilles sont placées de petites vessies remplies d'une liqueur onctueuse, résineuse, & d'une forte odeur de drogue : ces feuilles, quoique desséchées, ne perdent presque jamais leur odeur. A l'extrêmité de quelques-unes de ces branches, naissent de petits boutons qui deviennent des fruits longs d'environ un demi-pouce, composés de quelques écailles, entre lesquelles on trouve des semences oblongues, bordées d'une aîle membraneuse ou feuillet délié.

L'arbre de vie se cultive dans les jardins, & se tond comme l'if. On fait cas de son huile tirée par distillation, pour le soulagement des goutteux.

Du Colythea ou *faux Séné.*

Le colythea est un arbuste fort agréable, pour ses belles fleurs, de couleur de pourpre : il ne s'éleve pas bien haut ; son verd est pâle ; sa feuille est petite & en ombelle, comme celle de l'acacia : elle ne tombe point l'hiver dans la serre. Son bois est d'un verd mêlé de rouge & de forme pyramidale. Il fleurit en été, & produit de grosses cosses qui renferment la graine par laquelle il se multiplie.

Il demande la terre & la culture de l'oranger : plusieurs le prennent pour une espéce d'épine-vinette, ou pour un sureau de montagnes, & le confondent, mal-à-propos, avec le colutea ou baguenaudier, qui est bien différent. Au défaut de séné, on peut se servir de graine de colythea en doublant la dose.

Du Baguenaudier, Colutea.

Le baguenaudier a le bois clair, les feuilles comme le sénégré, petites & d'un verd blanchâtre, & les fleurs jaunes : ses fruits nommés baguenaudes, sont des

vessies verdâtres & transparentes. Cet arbrisseau reste en pleine terre, mais il se dépouille l'hiver.

Il s'éleve assez haut & souffre la tonte. Il vient de marcotte & de graine, & se cultive comme l'if. Voyez ce qui en a été dit au premier Tome. Il y a le colutea jaune, & le colutea rouge, qui est peut-être celui que l'on confond avec le colythea.

Du Fustet.

Le fustet, *cotinus*, est un arbrisseau gros comme le bras, haut de trois ou quatre coudées, qui jette plusieurs jettons minces & rougeâtres, force feuilles semblables à celles du térébinthe, mais plus rondes, plus larges & d'une forte odeur : il porte, au bout de ses rameaux, comme un amas de plumes fait en émouchet, de couleur blanche, tirant sur le roux, dans lequel on voit des gousses longuettes qui tiennent la graine.

Le bois de fustet est si jaune, qu'il sert, ainsi que l'écorce, à teindre en feuille-morte, & en couleur de café, même les draps. Le même bois se débite par les Ebénistes : ses feuilles & ses branches s'emploient aussi pour corroyer les cuirs : ses feuilles sont encore bonnes pour tous les maux de gorge. C'est le tronc ou la racine dépouillés de leur écorce, que les Droguistes vendent pour teindre.

Il se multiplie de graine ou de rejettons en Octobre, & veut bonne terre & belle exposition.

De l'Ebénier.

C'est un arbre assez commun à présent, qui donne des fleurs jaunes en grappes fort longues & des plus hâtives du printems.

Il y en a deux espéces : la grande donne de plus belles fleurs, & d'une couleur beaucoup plus vive ; mais elle a les grappes moins longues que la petite.

Cet arbre se multiplie comme le précédent.

Du Palmier.

Le palmier n'est pas commun en France : on nous en a apporté des Indes que nous avons conservés très-beaux.

Il y en a de différentes espéces, qui se cultivent les unes comme les autres : on les plante en bonne terre & en belle exposition ; on les multiplie de noyaux semés sur couche en Mars. Ils craignent l'hiver, & ne veulent presque point être arrosés pendant le froid. Au surplus, voyez au premier Tome, II. Part. Liv. IV, Chap. II.

Du Micocoulier.

C'est un arbre de la figure du poirier ; il a l'écorce unie & blanchâtre ; les feuilles vertes dessus, blanchâtres dessous, rudes & dentelées. Il donne des espéces de cerises noirâtres & petites, qui sont bonnes pour les hémorrhagies.

Du Houx.

On le prend dans les bois pour le planter dans les plates-bandes, ou pour garnir les palissades, à cause qu'il est toujours verd, fort touffu, & qu'il s'éleve si on veut : on le taille en boule & en pyramide, ou bien on le tond.

Du Buis.

Le grand buis croît à la hauteur d'un arbre. Il sert aux Ebénistes & aux Graveurs, parce qu'il a le bois beau, lisse & dur.

Le buis nain de la grande eſpéce, entroit autrefois dans les paliſſades & dans les parterres, en les taillant en boule ou en buiſſon; mais actuellement il ne ſert plus que de montre ſur les boutiques des détailleurs d'eau-de-vie.

C'eſt le buis d'Artois qu'on emploie pour border les plates-bandes & faire les broderies des parterres.

Il y a encore le buis panaché; mais il eſt plus d'uſage dans la Botanique qu'ici.

Le buis ſe multiplie de graine & de rejettons; on le taille en Septembre, ou, pour le mieux, à la mi-Mai, afin qu'il ait encore aſſez de féve pour ſe recouvrir. Voyez ce qui en a été dit au premier Tome.

J'y ai auſſi parlé de la charmille, de l'érable, des ormeaux, tilleuls, maroniers, hêtres, chênes, & généralement de tous les plants champêtres, dont la plupart font le relief des jardins; c'eſt pourquoi je vais paſſer tout d'un coup à l'exécution.

CHAPITRE IV.

Des Paliſſades, Gazons, Cabinets, Boulingrins, Boſquets, Bois, Avenues, & autres piéces d'ornement de Jardin, tant plates que de relief.

CES piéces, & ſur-tout le couvert, font le principal agrément des beaux jardins; de même que le plant de haute-futaie fait la nobleſſe d'une terre.

Des Paliſſades.

Je commence par elles, parce que c'eſt naturellement le premier objet qui ſe préſente après les parterres, fleurs & plants, dont j'ai parlé aux Chapitres précédens.

Les paliſſades ne ſont qu'une longue muraille, ou tapiſſerie de verdure naturelle, dont toute la beauté conſiſte à être bien garnie, ſur-tout du pied, peu épaiſſe & bien tondue à pied droit, principalement ſur le devant.

Elles ſont d'un grand ſecours dans les jardins, pour donner de l'ombre, couvrir les murs, chaumieres, fumiers, & autres endroits défectueux; pour border des quarrés, arrêter les vues dans certains endroits, corriger des coudes ou des inégalités de piéces ou de terrein; pour accompagner des allées de labyrinthe; faire des étoiles, des pattes-d'oie, & autres compartimens. C'eſt pour ces différens uſages qu'on tient les paliſſades hautes, moyennes, ou baſſes.

On les tond en éventail, en rideau & en banquette, ſuivant le terrein.

Les éventails & les rideaux, ſont des paliſſades élevées. On ne doit leur donner de hauteur que les deux tiers de la largeur de l'allée qui les accompagne, & vingt pieds au plus. Si on veut les élever plus haut, il faut que les arbres de futaie ſoient enclaves dans la paliſſade, & forment le reſte de ſa hauteur; on doit même en garnir le bas par des ifs, buis, & autres arbriſſeaux, ou arbuſtes, ſoutenus de treillage.

Les banquettes, ſont des paliſſades baſſes, à hauteur d'appui, auxquelles on ne donne que trois ou quatre pieds de haut, pour garnir, par exemple, un côté d'allée ſans borner la vue, ou pour border un taillis. On les orne ordinairement d'eſpace en eſpace, de petites boules, ou autres figures échappées des banquettes mêmes, dans les endroits où les grands accompagnemens nuiroient à la vue.

On ne veut aujourd'hui de hautes paliſſades qu'aux endroits où elles ſont abſolument néceſſaires : hors ces cas, on les aime mieux baſſes.

On pratique, dans les hautes paliſſades, des niches & des enfoncemens, d'eſpace en eſpace, pour placer des bancs, des figures, & autres ornemens : on les perce en arcades, en portiques, & de pluſieurs autres façons différentes.

Autrefois, on y faiſoit quantité de figures bizarres, ſoit de chaſſes entieres, eſcaliers, ou autres, comme on fait encore en Italie, en Eſpagne, en Flandres, & en Allemagne; mais ailleurs, on eſt revenu du goût de ces colifichets, & on n'aime que la noble & ſimple régularité.

On peut faire des paliſſades hautes, moyennes, ou baſſes, de toutes ſortes de plants, comme acacias, chênes, châtaigners, citroniers, érables, grenadiers, lauriers, orangers, pommiers, ſapins, roſiers, &c. mais il ne faut point les mettre enſemble indifféremment : les fruits ne s'accordent qu'entr'eux, & non avec ceux qui ne rapportent point de fruits : il eſt bon même de mettre à part tous les plants qui conſervent toujours leur verdure ; ils ne fraterniſent point avec les autres, ſi ce n'eſt quelques arbuſtes verds, qui garniſſent le bas, comme jaſmins, genêts, &c. On doit obſerver de plus de ne faire chaque paliſſade que d'une ſeule eſpéce de plant, autant qu'on le pourra.

Les meilleurs plants de paliſſades, ſont l'if, le hêtre, l'érable, & ſur-tout la charmille. On plante les paliſſades vertes avec des ifs, houx, filaria, & cyprès; & la brouſſaille, avec du genevrier, laurier, ſabine, alaterne, houx & buis.

A l'égard des paliſſades, qui perdent leurs feuilles, & qu'on fait d'érable, hêtre ou charmille; le mérite de l'érable eſt qu'il vient bien à l'ombre, & ſous les grands arbres : il croît aſſez haut, quoiqu'un peu tortu ; ſa graine leve promptement, & il n'eſt pas à beaucoup près ſi ſujet aux hannetons & aux chenilles, que la charmille; mais il n'a point la feuille ſi belle, ni ſi verte que le hêtre & la charmille.

Il faut donc prendre, dans les pépinieres, des plants de charmille qui aient l'écorce claire & unie, le pivot droit & la racine bien chevelue. Les *Croſſettes*, c'eſt-à-dire, ceux de ces plants qu'on arrache dans les bois, ſont rarement droits & clairs, & leurs racines ont la figure d'une croſſe ; c'eſt pourquoi on préfere la charmille de graine à celle de ſouche. J'en ai déja parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV, Chap. III.

La charmille a peine à s'élever, ſi elle n'eſt pas dans un terrein frais & fort aéré. L'érable vient à l'ombre auſſi bien qu'en plein air, mais il eſt ſujet à jaunir comme l'if, qui a de plus le défaut de ſe dégarnir, ainſi que le buis.

On emploie la charmille, depuis un pied juſqu'à douze, & même dix-huit de hauteur ; mais la petite reprend plus aiſément que la grande. On doit la planter de toute ſa longueur, afin qu'elle vienne plus vîte & droite ; au lieu que, quand on la récepe, cela forme des chicots, qui s'épanouiſſent des deux côtés.

En plantant de la grande charmille, on y entremêle de la petite, d'un pied de haut, pour garnir le bas, & ſouvent elle ratteint la grande ; en tout cas, ce n'eſt pas une difformité pour du jeune plant, de le voir plus bas en un endroit qu'en l'autre. En plantant la charmille, il faut ne lui couper les branches qu'à un pouce du gros, afin qu'elle trouve des ſorties pour mieux repouſſer. L'année que vous la plantez, donnez-lui de fréquens arroſemens, de peur qu'il n'en meure beaucoup.

Pour planter les paliſſades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conſerve un côté à pied droit ſans l'ébouler, en dehors de l'allée, pour

y adoſſer le plant : ſi la charmille eſt groſſe, on défonce la terre de trois pieds de fond ; puis, après avoir un peu rafraîchi les racines de la charmille, on la met brin à brin dans la rigole, en l'adoſſant contre le côté coupé à pied droit : on garnit les racines de terre, on les en couvre, on comble la rigole & on la plombe avec les pieds ; enſuite on la paliſſe groſſiérement avec quelques perches miſes par derriere, pour l'aſſurer contre les vents.

On doit laiſſer un peu de place derriere les paliſſades, qu'on plante contre un mur, afin qu'il ſe conſerve mieux, & qu'on puiſſe labourer & tondre derriere la paliſſade.

Pour arroſer les paliſſades, on ouvre, au pied, une rigole de chaque côté, on y répand l'eau, &, quand elle eſt bue, on la recouvre.

Lorſqu'on tond la paliſſade, il faut la ſerrer de plus près, avec le croiſſant, pour qu'elle ne s'évaſe point. On la tond par-devant tous les ans au mois de Juillet, & toujours ſur la même coupe, on la tond par derriere tous les deux ans. Si elle s'échape, on doit la reprendre à deux pouces près du gros à coup de ſerpe pour la faire rapprocher & repouſſer. On en coupe le deſſus de niveau, en lui donnant chaque année ſix pouces d'élévation, afin qu'elle monte également & qu'elle s'épaiſſiſſe, &, quand elle a atteint la hauteur du mur, ou celle qu'on veut lui donner, on la coupe tous les ans de niveau à cette même hauteur pour l'y entretenir.

Les paliſſades aiment le grand air : elles languiſſent, ou ne durent pas, ſi elles ſont dans un bois, ſous des marroniers, ou ſous des ormes, à moins qu'ils ne ſoient bien élagués au-deſſus, ou iſolés & éloignés de la paliſſade.

Il eſt pourtant ordinaire, en plantant des bois, d'en border les allées, & quelquefois tout le contour par des arbres, avec de la charmille, ou de l'érable au pied, pour former la paliſſade, au-deſſus de laquelle les arbres marquent dès la ſeconde année ; mais ils étouffent preſque toujours la paliſſade, & la font mourir en moins de dix ans.

C'eſt pourquoi bien des gens ne bordent leurs bois que de paliſſades ſeules, ſans aucun arbre, & laiſſent entre la paliſſade & le bois qu'on coupe à pied droit, une liſiere qui ſert à labourer & tondre la paliſſade, & à lui donner de l'air des deux côtés.

Ou bien, on fait ſimplement des rangées d'arbres iſolés ; & à trois ou quatre pieds derriere, on plante les quarrés de bois perdu, dont la verdure fait toujours une eſpéce de paliſſade, ou fond uni, qui n'eſt pas d'entretien, & dure beaucoup.

Du Couvert & des autres Piéces de relief.

Ce ſont les cabinets, ſalles, berceaux, galeries, arcades ; les boſquets & bois, pates-d'oie, avenues, &c.

Leur mérite eſt de les placer ſi bien, qu'ils ſoient commodes & variés, qu'ils ne cachent point les enfilades & la beauté des vûes, & qu'ils faſſent valoir les deux piéces plates, comme parterres & boulingrins.

On peut, & on doit en varier différemment les formes & le deſſein ; les percer le plus qu'on pourra d'allées & d'enfilades bien conduites ; n'y point laiſſer de trop grandes maſſes ſans ornement ; mais auſſi éviter d'y faire trop d'ouvrage & de retours, qui coûtent beaucoup & dégarniſſent le couvert.

On fait ordinairement les bois & boſquets en étoiles, en croix de ſaint-André & en pates-doie. On y pratique des cloîtres, labyrinthes, quinconces, boulingrins, colonnades, arcades, ſalles, berceaux, cabinets, fontaines, caſcades, galeries d'eau & de verdure, &c. Il faut toujours une belle piéce au milieu d'un

bois, comme une ſalle, ou une piéce d'eau; & les allées, qui conduiſent au milieu, doivent être plus larges d'un quart que les autres. Les piéces d'eau ne ſouffrent point d'allées doubles, pour être plus à découvert. Les allées, gazons & ſentiers, & les paliſſades des étoiles, & généralement toutes les piéces d'ornement, doivent être bien tenues.

La figure d'ici à côté donnera une idée des étoiles & des pates-d'oie.

Explication de la Figure ci-jointe.

A Pate-d'oie, ornée d'un baſſin, avec des marronniers d'Inde, iſolés dans le centre; d'où, par la grande allée du milieu, on va dans une étoile *B* compoſée de touffus, qui ont des renfoncemens *DD* pour mettre des bancs *D*; & dont le centre eſt une piéce de gazon circulaire, avec une figure ſur ſon piedeſtal, dans le milieu.

Bois, Boſquets, & Quinconces.

On réduit les différentes ſortes de bois, ou boſquets à ſept eſpéces.

Les deux premieres ſont, les futaies & les taillis. Nous en avons parlé au premier Tome: on n'en met que dans les grands parcs; on les y plante en étoile, avec un grand cercle dans le milieu, où toutes les routes viennent aboutir. Quelquefois on en met un bouquet près de la maiſon, pour avoir du couvert & mettre les bâtimens à l'abri des gros vents.

3°. Il y a les bois de moyenne futaie, à hautes paliſſades. On les appelle bois *marmentaux*, ou de *touche*: les arbres ne paſſent guère trente à quarante pieds de haut; on en borde les quarrés de paliſſades, de treillages, & d'allées bien percées & bien entretenues; & on en orne les dedans de piéces de propreté, comme ſallons, boulingrins, ou piéces d'eau.

4°. Les boſquets de brouſſailles, qu'on ne garnit que de charmille, & autres petits plants, que l'on récepe à la tête, afin d'en faire de belles touffes ou rochées.

5°. Les boſquets découverts & à compartimens, qu'on appelle auſſi boſquets parés. Ce ne ſont que des allées plantées d'arbres, accompagnées d'une paliſſade en banquette, par-deſſus laquelle on découvre, au lieu de garni, des compartimens & des piéces de gazon, avec un ſentier, qui regne tout le long de la paliſſade: on les orne d'ifs & autres arbriſſeaux, & le tout fait un agréable compoſé de parterre à l'angloiſe & à compartimens, qui tient du ruſtique. On y pratique des cabinets & des enfilades qui ſe communiquent.

6°. Les boſquets *en quinconces*: ce ne ſont que pluſieurs allées de hauts arbres, plantés à angles droits. Autrefois les quinconces reſſembloient réguliérement au cinq des cartes à jouer, parce qu'on plantoit un arbre dans le milieu de quatre autres; mais on ne le fait plus aujourd'hui, cela formoit des traits irréguliers, & des allées plus étroites les unes que les autres: on ſe contente de planter les quinconces en lignes retournées d'équerre, qui forment un échiquier ſimple ou trait quarré de toutes faces.

7°. Les bois verds, qui ſont les plus beaux de tous, mais les plus longs à croître. On les fait d'ifs, picea, pins, ſapins, cyprès, cédres, ieuſes, méleſes, tamaris, lentiſques, térébinthes, houx, genevriers, filaria, alaternes, ſabines & buis.

A quoi chaque eſpéce de Plant eſt ici propre.

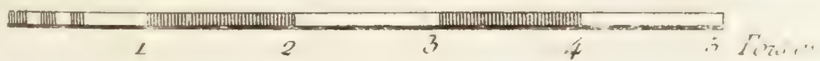
Il faut connoître le génie de chaque plant, pour lui donner la terre & la forme qui lui conviennent.

D D

B B

D D

A



Quoique le terroir, médiocrement bon, ſoit aſſez propre pour toutes ſortes d'arbres, qu'on ne cultive pas pour le fruit, cependant il eſt plus sûr de mettre le charme & l'orme dans des terres fraîches ; le chêne & le châtaignier, dans des fortes, l'ypreau, l'érable, le tilleul & le marronnier, dans un terrein ſec, & le peuplier, dans des lieux humides.

1°. Pour faire des berceaux, arcades, colonnades, paliſſades, & autres décorations champêtres, les meilleurs plants ſont, le charme, le tilleul, ſur-tout celui d'Hollande & l'orme.

Le charme l'emporte pour les paliſſades, parce qu'il eſt rameux juſqu'au pied, & qu'il dépérit vîte, ſi on ne lui coupe la tête.

Le tilleul convient pour les cabinets, arcades & colonnades, & pour bien des petites figures, parce qu'il eſt très-flexible & qu'il jette beaucoup.

Mais l'orme femelle à larges feuilles, vaut encore mieux, parce qu'il prend toutes ſortes de formes ; il reprend par-tout, & pouſſe bien ; il eſt moins caſſant que le tilleul ; il ſe dégarnit moins, & eſt plus vivace que la charmille.

2°. Pour les hauts plants, le chêne, l'orme, le châtaignier, le hêtre, le ſapin & le frêne, s'élevent plus haut, & ſont d'un bon rapport : mais les marronniers d'Inde & les tilleuls, viennent plus vîte, & font un plus beau couvert. Les châtaigniers, les marronniers, & les noyers, entrent dans les avenues du dehors, principalement pour le fruit. L'acacia n'eſt que pour la fleur.

3°. Pour avoir du garni & de la brouſſaille, la charmille, l'érable, le noiſetier, le tilleul, le tremble, l'ormeau, le ſycomore, le châtaignier, l'obier, & l'épine-blanche, forment les plus belles touffes, ſur-tout quand on les a réduits en cepées. Mais toutes ſortes de plants y ſont propres : c'eſt ce que les Jardiniers appellent *du tout-bois*.

4°. Dans les lieux bas, on met des érables, des frênes, des trembles, des peupliers, des bouleaux, & des aulnes, pour le plant élevé ; & des ſaules, marſaux, coudriers, obiers, oſiers & houx, pour la brouſſaille.

5°. Quant aux bois verds, on prend, pour la haute futaie, ſapins, chênes verds, pins, & picea ; & pour la brouſſaille, ifs, filaria, genevriers, ſabines, lauriers, alaternes, thymelées, houx & buis.

Les bois verds & les plants aquatiques, ont le mérite de n'être point ſujets aux inſectes ; les uns, parce que leur bois & leurs feuilles ſont trop durs ; & les autres, parce qu'ils ſont trop froids.

Choix des Plants.

Il eſt à propos qu'ils ſoient pris dans un terrein moins bon que celui qu'on leur deſtine. Il faut qu'ils aient la fleche droite & bien perçante ; l'écorce unie & claire, ſans mouſſe ni chancre ; les racines bien garnies, chevelues & ſaines, & au ſurplus ne pas s'arrêter à la groſſeur ; un petit arbre reprend mieux qu'un plus fort.

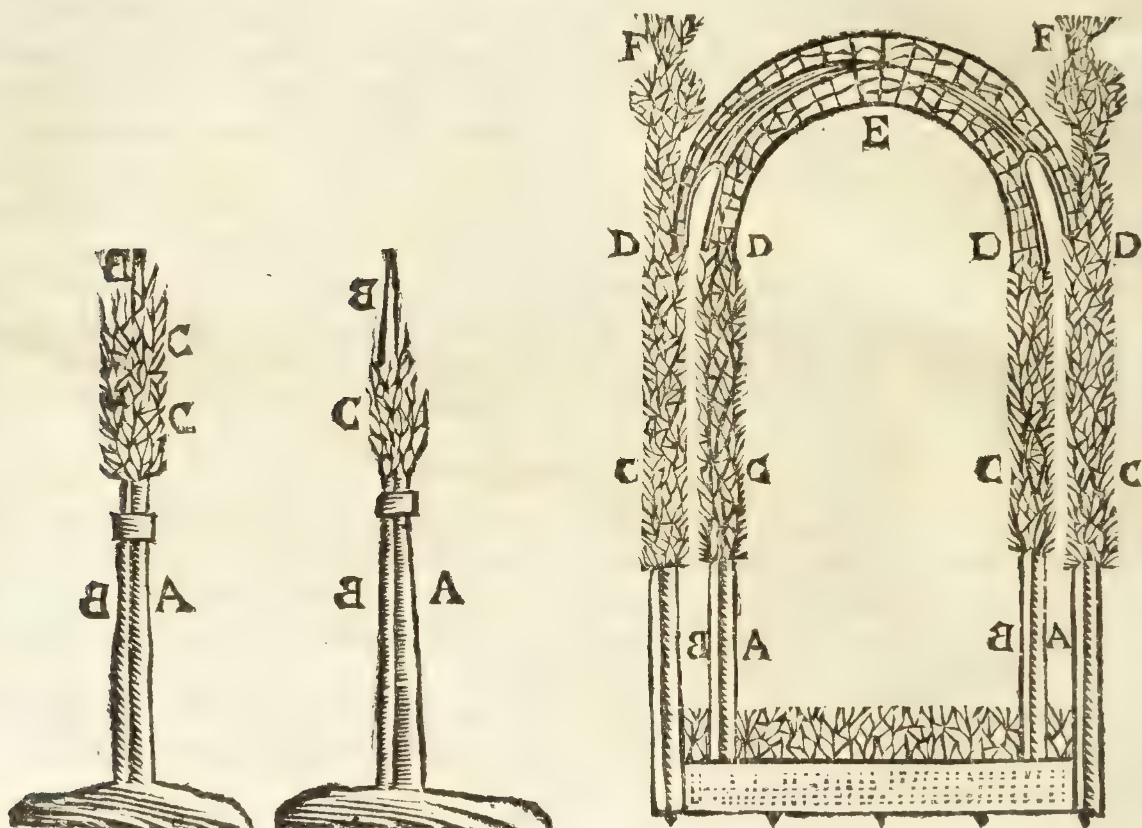
Tous les plants verds, doivent être choiſis d'un verd foncé & vif, tirant ſur le noir, ſans être altérés, ni jaunâtres ; c'eſt-là leur mal ordinaire.

Portiques, Cabinets, Galeries, &c.

1°. Pour former les portiques & les autres verdures, qui ſont compoſées de colonnes, trumeaux, montans, &c. on prend, dans une pépiniere, de jeunes ormeaux, hauts, menus, & rameux le long de la tige. Les ormeaux mâles valent mieux que les femelles, à cauſe qu'ils ont la feuille ſerrée & touffue : on

les plante, ſans en rien couper. Pour un trumeau un peu large, on en met pluſieurs, & pour en former une colonne, on prend un arbre branchu tout autour, on l'élague pour la faire monter, & on garnit le bas de charmille, enſuite on donne à l'arbre la forme qu'on veut, en entrelaçant, & dreſſant artiſtement ſes branches, avec de l'oſier, ſur des perches, ou des cerceaux. On plante les colonnes preſque toujours iſolées, pour les mieux tondre. On taille au-deſſus les chapiteaux & les corniches en chanfrein; & au haut, on pratique des boules & des vaſes de verdure, qu'on forme par le bouquet des arbres, ou par des brins de charmille, tirés de la paliſſade.

Il ne faut qu'un peu d'adreſſe & de patience pour conduire les ormeaux en pilaſtres & en vaſes. Ces trois figures poſées de front, en donneront la premiere connoiſſance.

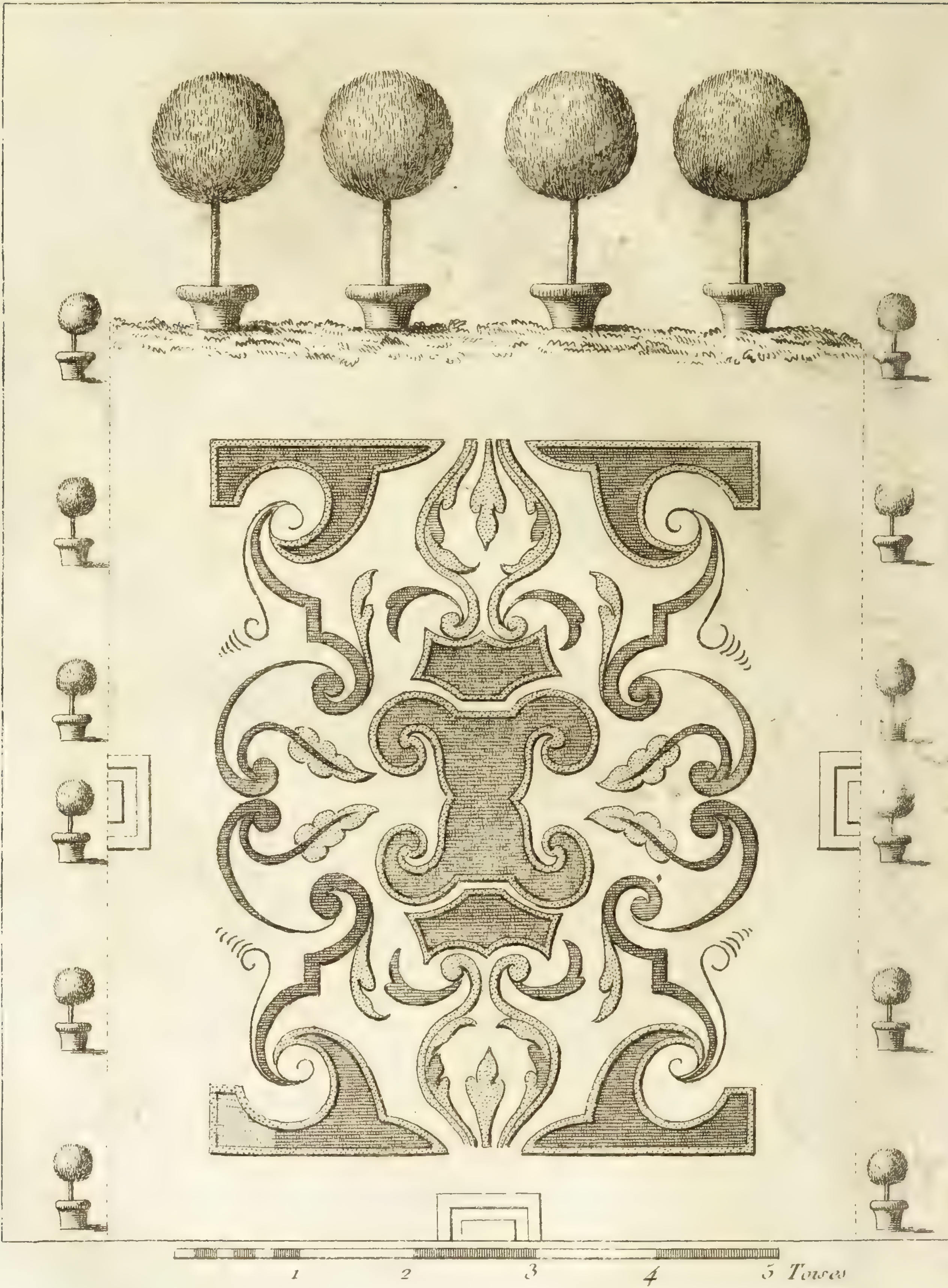


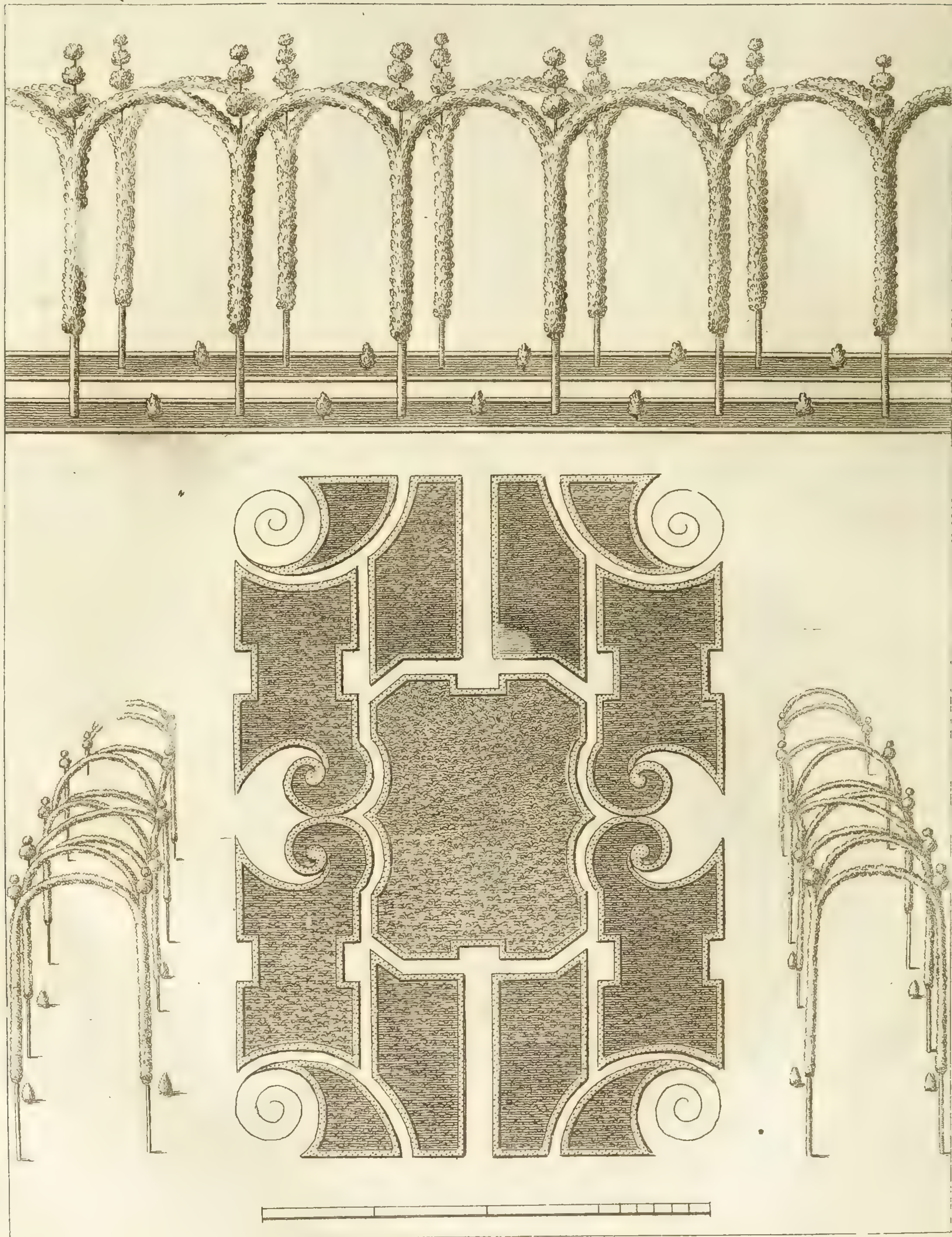
Les deux premieres figures, ſont des ormeaux *A* avec leurs branches de la premiere & de la ſeconde pouſſe *C*, qu'on conduit le long d'une perche *B*, pour former des pilaſtres.

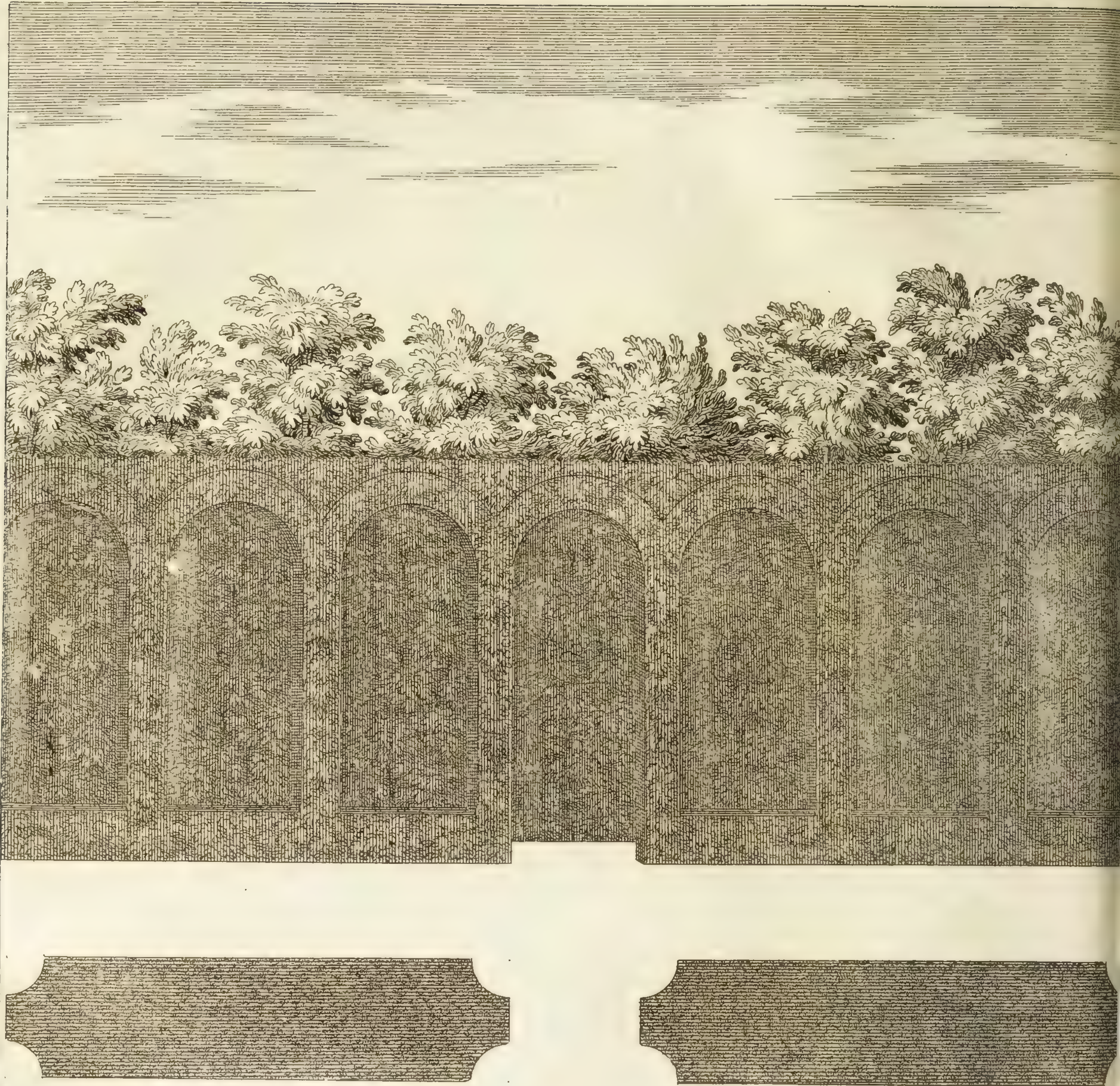
Et la troiſiéme, eſt un portique ſans feuilles. *A* Tiges de l'ormeau, ou pilaſtres, chacun avec ſa perche d'appui *B*, le long de laquelle on en conduit les pouſſes *C*, juſqu'à la hauteur de dix pieds *D*, où l'on doit attacher, en croix aux quatre pilaſtres, deux cerceaux, pour former la voûte. *E* Arcade du portique & treillage. *F* Petits vaſes taillés à chaque bout du pilaſtre.

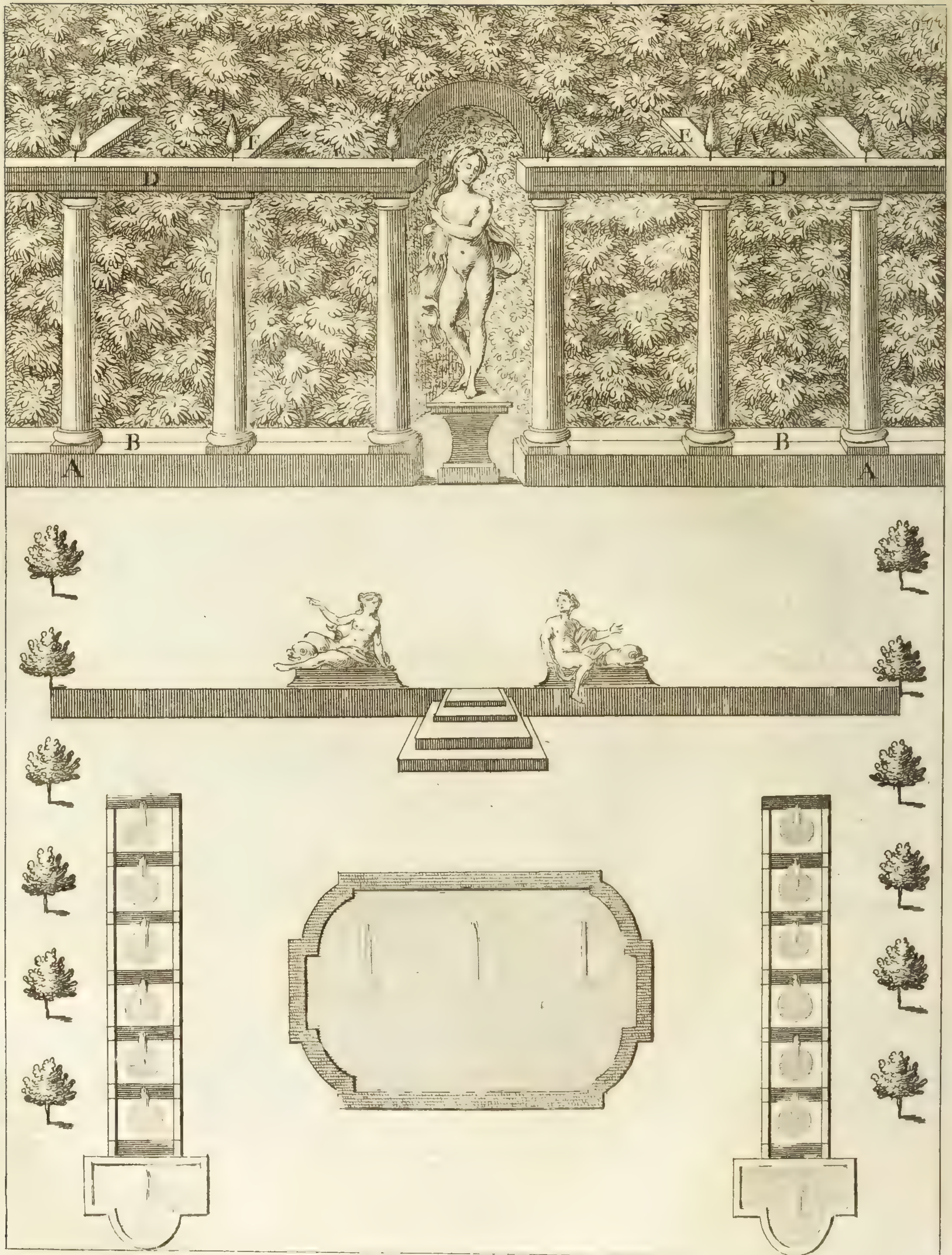
Pour donner encore une idée de la conduite des ormeaux, je mets ici à côté la figure d'un petit parterre de gazon & de broderie enfoncé, dont le contour eſt bordé d'un rang d'ormes en boules, parmi leſquels on peut mettre des caiſſes alternativement.

2°. Les paliſſades percées en *arcades*, couvertes, ou non, ſe plantent en rigole, ſur laquelle on trace, & on laiſſe vuides les endroits où doivent être les ouvertures de l'arcade. On met de plus haut plant dans l'endroit des trumeaux:


1
2
3
4
5 Toises







D
D
F
E
B
B
A
A

ou bien on y plante un tilleul, ou un ormeau, pour former le deſſus plus vîte. On ſoutient & on paliſſe ces jeunes plants ſur des cerceaux, ou ſur des treillages groſſiers, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être ceintrés & ſe ſoutenir d'eux-mêmes.

Explication de la premiere Planche ci-jointe.

1. Gallerie ou paliſſade en arcades.
2. Fond de charmille.
3. Pilaſtres.
4. Ceintres de la galerie.
5. Appuis ou banquettes de charmille.

3°. On plante les *Berceaux*, les *Cabinets*, & les *Galeries* de verdure, de même qu'il vient d'être dit des portiques & arcades; avec cette différence qu'il faut deux rangs de portiques à quatre piliers pour compoſer les galeries, afin que les ormeaux plantés aux quatre coins, ſe croiſant dans le haut ſur des cerceaux, forment les voutes, percés à jour, qui diſtinguent les galeries.

Dans les endroits où l'on veut faire des berceaux, on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, & laiſſer le reſte pour en prendre les branches & former le berceau, en les paliſſant. Si vous voulez qu'il ne paroiſſe pas, faites toujours monter la charmille, à ſon ordinaire, par le dehors.

La figure ci-contre eſt un parterre à l'Angloiſe entre deux portiques; & au bout eſt une galerie complette avec ſa verdure.

La grande charmille, qui entre dans ces décorations, doit être plantée très-ſerrée & fort garnie, pour qu'elle ne groſſiſſe pas trop: &, ſi on y emploie des arbres, il ne les faut plier que la ſeconde ou troiſiéme année, après qu'ils ſont en place. On peut mêler dans les bas, du ſainte-Lucie, du jaſmin, & autres arbuſtes, pour varier & garnir.

Quand la terre des tranchées ne vaut rien, il eſt à propos d'en mettre de bonne, quatre pieds de large, ſur trois de profondeur, afin que les arbres aient un bon pied de terre neuve.

Au lieu de fumier, qui pourriroit les racines & le tronc, il n'y faut mettre que de la terre neuve; des feuilles ou du gazon, & l'été, couvrir le tour du pied des arbres nouvellement plantés, d'un pied & demi de paille de fumier.

On tond les corniches & les trumeaux avec le croiſſant, & les autres ornemens avec les ciſeaux.

Pour finir & égayer cette matiere, je joins ici la figure d'une colonnade de verdure, plantée ſur une terraſſe, précédée d'un baſſin, accompagnée de deux caſcades, & d'une allée de marroniers d'Inde.

Explication de la Figure d'ici à côté.

A Socle ou baſe de charmille. *B* Banquette. *C* Colonnes qui doivent avoir trois pieds de tour ſur dix de hauteur, compris les baſes, chapiteaux & filets. *D* Traverſes qui vont d'une colonne à l'autre. *E* Poutrelles qui lient les colonnes à d'autres piéces de jardin; car il faut, en ceci, imiter & ſuivre les regles de l'Architecture. *F* Mur garni de charmille. *G* Boules ou vaſes, pratiquées au-deſſus des colonnes.

Comment ſe plantent les Bois & Boſquets de jardin.

Avant de les planter, on doit conſulter le terrein, en examinant les plantes

qui y croiſſent, & en ſondant le fonds en différens endroits, pour n'y mettre que les plants convenables.

La meilleure maniere de planter les futaies & taillis, c'eſt d'avoir du plant enraciné, qu'on plante à ſix pieds l'un de l'autre, pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis. On coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'il pouſſe en branches & qu'il s'écarte en buiſſon; ou bien, au bout de quatre ans, on les coupe au pied, afin qu'ils recépent & garniſſent de ſouche. Pour les futaies, on plante les arbres de toute leur hauteur, afin qu'ils montent plus vîte & plus haut.

Pour former les boſquets de moyenne futaie à hautes paliſſades, on trace, on dreſſe & on plante les allées, ſalles & cabinets, comme je l'ai dit ci-deſſus; enſuite on remplit de bois les milieux ou quarrés. Pour cela, on fait des rigoles de ſix pieds en ſix pieds, de la largeur & de la profondeur d'un fer de béche; on y met du plant, ormeaux, charmes, chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, à trois pieds de diſtance; & le plant étant recouvert, on ſeme ou pique du gland, des châtaignes, & toutes ſortes de fruits & graines ruſtiques entre chaque rigole; ce qui donne du garni & de la brouſſaille, pendant que le plant enraciné forme de belles rangées : avec l'âge, ces gaulis deviennent futaies. Il faut, tous les trois ans, les nettoyer au pied, leur couper tout, à la réſerve des maîtres brins, pour qu'ils ne ſoient point affamés, & élaguer à hauteur d'homme.

Les boſquets découverts & à compartimens, qui ne ſont qu'un compoſé d'allées, de banquettes & de piéces de gazon, ſe ſement ou plantent comme je l'ai dit ci-deſſus pour les allées & les paliſſades : quant au gazon, j'en parlerai ci-après.

Ce que j'ai dit juſqu'à préſent ſuffit auſſi pour planter des bois en quinconces & des bois verds.

Je mets ici à côté un boſquet de quatre piéces iſolées & paliſſadées, pratiquées dans un terrein coupé, dont le milieu eſt occupé & embelli par des piéces de gazon, fontaines, figures & caſcades qui s'enfilent, & qui, avec les arbres & les fers à cheval & reſſans, font un joli effet.

Avis ſur les Arbres de haute tige.

Ce que je vais dire du haut plant, doit être ajouté à ce qui en a déja été dit dans l'article des allées, & dans le Chapitre des pépinieres.

Quand vous achetez, dans les pépinieres, des arbres à plein vent, il ne faut point les prendre fourchus : ils ne font jamais une belle tête, & ne peuvent ni s'élever, ni s'aligner avec les autres.

Lorſque vous plantez de grands arbres, ne mettez jamais de pieux ou tuteurs pour les ſoutenir, car, 1°. en les enfonçant, comme on fait trois pieds en terre, on caſſe quelques racines, & ſouvent la meilleure; 2°. quoique l'arbre ſoit attaché au haut du pieu, par une forte ligature avec du foin ou de la mouſſe, & des écliſſes par-deſſus, le vent & le mouvement qu'il donne à l'arbre, font bientôt tomber le foin & les écliſſes; la ligature coupe la tige, & le premier coup de vent un peu fort emporte la tête de l'arbre. Il vaut donc mieux, en plantant vos arbres, les butter de terre à trois ou quatre pieds de hauteur, en ſorte que la butte monte en pain de ſucre, ſur quatre pieds de large par bas : cette butte étant bien affermie, votre arbre ne ſera point ébranlé, ſes racines ſeront ſaines, entieres & perçantes, & ſa tête, déchargée, obéira au vent : cela eſt d'expérience.

Je n'aime pas non plus qu'on arrache les arbres en mottes, telle force qu'ils

aient ; car, en arrachant l'arbre en motte, quelque précaution qu'on y prenne, il se casse toujours quelque racine, qui pourrit dans la motte : elle n'est qu'une masse de vieille terre qu'on remet dans un trou de terre aussi usée ; en sorte que, quand l'arbre, transplanté de la sorte, reprendroit la premiere année, il mourra la seconde, ou ne fera jamais rien de bon. Faites donc comme moi ; j'arrache l'arbre sans motte, avec toute la précaution nécessaire, pour avoir les racines bien longues sans les casser ; je raccourcis les plus fortes à deux pieds de long, les autres à proportion de leur force : il faut, en les taillant, couper toujours le bout en-dessous, & conserver tout le chevelu sain & net qui tient aux racines ; puis je le plante en bonne terre, le dessus dessous, & bien soudé avec les racines. On doit cependant avouer qu'un grand arbre transplanté en motte, qui a bien repris, forme son couvert bien plus vîte ; mais il est rare qu'il reprenne bien, sans manquer peu après ; au lieu que l'autre maniere de transplanter est plus sûre.

J'ai aussi l'expérience qu'il ne faut point couper la tête à aucun arbre de tige en le plantant, eût-il vingt pieds de haut ; il est bon seulement d'ôter quelques branches à la tête, ou les raccourcir quand elle est trop chargée.

Plantez toujours par un beau tems, & plutôt avant l'hiver qu'après, afin que votre plant ait le tems de se lier & de s'accoutumer à sa nouvelle terre, avant le mouvement de la séve.

En plantant, s'il se rencontre un arbre, dont la tige a quelque coude, il faut le tourner au nord, pour que la chaleur du soleil l'attire & le redresse.

Ne plantez jamais d'arbres de haute futaie, trop près des bâtimens ou des murs, cela les offusque ; les racines tracent au-dessous, les soulevent & les ébranlent quand le vent tourmente l'arbre ; & son égoût les pourrit, sur-tout les couvertures : il faut du moins les tenir bien élagués, & leur couper les bras, ou même les têtes qui penchent sur les bâtimens, avec un profond fossé entre deux.

Soins nécessaires aux jeunes Plants de propreté.

Pendant les premieres années, il leur faut, 1°. quatre labours par an ; savoir, deux grands, l'un à l'entrée de l'hiver, & l'autre au commencement du printems, & deux binages ou petits labours à la Saint Jean-Baptiste & au mois d'Août.

2°. Arroser souvent & beaucoup le matin ou le soir, par-dessus de la litiere qu'on recouvre de sable dans les allées propres.

3°. Elaguer & conduire soigneusement les jeunes plants, en ébourgeonnant les tiges de la premiere année entre les deux séves, & en ne laissant ni fourches aux arbres de tiges, ni brindilles ou bras qui épuisent ou qui défigurent le plant.

Les arbres qui ont été négligés, ne doivent être élagués & coupés que peu à peu : à différentes reprises & en plusieurs années, en commençant par le bas de l'arbre, afin qu'ils ne soient point accablés de plaies tout d'un coup.

On élague un peu avant l'hiver, ou au commencement du printems, & on coupe en même tems tous les surgeons du pied, s'il y en a.

N'élaguez vos forts arbres, en plein vent, qu'au mois de Février, afin que la séve les recouvre aussi-tôt. Il n'y a rien à craindre alors ; au lieu qu'en les ébranchant en automne, tout l'arbre est en péril par les gelées qui le fendent, & par les pluies, vents, neiges & chancres qui le pourrissent. On élague le chêne en moignon, ainsi que les peupliers ; au lieu que l'orme & le frêne ne sauroient être coupés de trop près : le hêtre est rustique, & n'aime pas à être émondé. En

élaguant, il faut couper en pied de biche, pour que l'eau coule ſur la plaie; ou même la recouvrir de bouze de vache avec de la mouſſe.

Les plants de paliſſades & d'autres piéces de relief, doivent être perchés, pour qu'ils puiſſent ſe ſoutenir & ſe conduire comme il faut.

Pour redreſſer des arbres verſés, tortus ou hors de la ligne, au lieu de les abattre, on les tire ſur leur ſéant avec un treuil & des cordages, juſqu'à ce qu'ils ſoient droits; puis on les attache avec du gros fil-de-fer, du foin & des écliſſes à des arbres voiſins; ce qui ſe fait dans le tems de la ſéve, parce que l'arbre eſt alors plus flexible.

La ſeconde année & les ſuivantes, on garnira les bréches des paliſſades; on les tondra de près, par devant & par derriere, pour les faire mieux élever, ſans couper les montans, que quand elles ont acquis leur hauteur, comme je l'ai dit. L'épaiſſeur & le trop de hauteur les ruinent; plus on les tond de près, plus elles ſont belles & durables. On les tond en Juillet, entre les deux ſéves, avec le croiſſant ou les ciſeaux: pour y monter, on ſe ſert de grandes échelles doubles ou de tourelles de charpente roulantes.

Les arbriſſeaux de parterre veulent être tondus de près, au moins deux ou trois fois l'an; & c'eſt par la tonte qu'on les moule de telle figure qu'on veut.

Au ſurplus, viſitez vos plants de tems en tems, pour remédier aux accidens & aux maladies que j'ai expliqués dans le ſecond Livre ci-deſſus.

Si vous remplacez quelqu'arbre ou paliſſade, morte ou mauvaiſe, mettez-y une autre eſpéce de plant; ou faites-y un grand cerne, que vous remplirez de bonne terre neuve, parce que l'ancienne eſt uſée pour l'eſpéce du plant qu'elle avoit nourri.

Si c'eſt ſous une futaie que vous replantez, pour garnir quelque place vuide, outre la terre neuve, que vous mettez dans le trou, il faut percer au-deſſus un jour perpendiculaire, en ébranchant les arbres voiſins, afin que votre nouveau plant ait de l'air & ne ſoit pas offuſqué: il eſt bon même de le marquer avec de la paille ou de l'oſier, pour le diſtinguer des autres, & lui donner plus de ſoins pendant l'été.

Quelqueſois on ne fait que *ſerpiller* une paliſſade languiſſante, c'eſt-à-dire, qu'on la ravale à quatre ou cinq pieds de haut; ou bien on la tond des deux côtés juſqu'auprès du maître brin, pour la ranimer.

Greffe des Ormes.

Lorſque vous avez des ormes dont la feuille n'eſt pas belle, ce qui eſt ordinaire aux ormes mâles, greffez-les; &, pour cet effet, choiſiſſez, ſur des ormes femelles, des branches qui aient la feuille grande & belle; levez-en des écuſſons & les appliquez ſur toutes les branches des ormes qui ne vous plaiſent pas, & que vous avez ravalés juſqu'auprès de leur naiſſance. Ce travail doit ſe faire trois ou quatre ans après que les ormes auront été plantés, afin que leurs branches ſoient de la groſſeur du doigt, & pas plus. On peut faire le même changement preſqu'à tous les grands arbres.

Comment on refait la tête des Marronniers d'Inde.

Quand ils ne l'ont pas belle, étêtez-les en bec-de-flûte, en tournant votre coupe du côté où le ſoleil ne donne point: marotez la coupe avec de la bauge & du foin, pour empêcher la pluie de pénétrer le cœur de l'arbre; & liez cette marote avec de l'oſier, afin que les branches qui piqueront & pouſſeront dès la premiere année, ne la faſſent point tomber: coupez toutes celles qui viendront,

à la réſerve de la plus belle que vous conſerverez en l'appuyant contre une petite perche liée au tronc de l'arbre, en deux endroits : cette branche aura bientôt formé une belle tête à votre arbre, pourvu qu'il ne ſoit pas trop vieux.

On en peut faire autant à tous les grands arbres qui n'ont point la tête belle, ſur-tout aux ormes.

Des Boulingrins ; Tapis & autres Ornemens de gazon.

Ces ornemens s'appellent piéces de verdures plates.

Un *Boulingrin* n'eſt autre choſe qu'une piéce de gazon iſolée & plus enfoncée que le reſte du terrein.

Les boulingrins ſimples ſont ceux qui n'ont point d'autre ornement que leur plate-bande de gazon ; & les compoſés ſont ceux coupés en compartimens de gazon, mêlés quelquefois de broderie, avec des ſentiers & des plates-bandes garnies d'arbriſſeaux & de fleurs.

On les met dans des endroits découverts & dans des boſquets ; & aſſez ſouvent on les entoure d'un rang de grands arbres.

Il ne faut point enfoncer trop les boulingrins. Un pied & demi de profondeur ſuffit, pour les petits, & deux pieds au plus pour les grands.

Le glacis ou talus de gazon, qui fait le revêtiſſement des boulingrins, & qui en forme le renfoncement, doit auſſi avoir la pente un peu douce ; & on laiſſe un ſentier bien ſablé & bien ratiſſé, entre le talus & le gazon du renfoncement.

Les *Tapis* ou *Pelouſes* de gazon, ſe mettent dans les cours & avant-cours des maiſons de campagne, dans les boſquets, boulingrins & parterres à l'Angloiſe, & dans le milieu des grandes allées & des avenues, qui, ſans cela, coûteroient trop à ſabler & ratiſſer.

Les *Rampes* ſont des tapis de gazon, en pente douce, qu'on fait pour accompagner les côtés d'une caſcade, ou pour corriger les inégalités d'un terrein. Quand il eſt trop coupé, on fait des marches aux rampes. Celles qui ſont ſans marches, doivent être priſes de loin, pour ne point être trop roides.

Les rampes, les glacis, & les talus, qui ſont des endroits à pente plus roide que les glacis, doivent être taillés en pleine terre, plutôt que d'être faits de terres rapportées : ils en ſont plus ſolides & coûtent bien moins.

Deux manieres de gazonner : entretenir le gazon.

On ſeme le gazon, ou bien on le plaque. Il coûte beaucoup plus à plaquer qu'à ſemer ; on ne ſeme que les grandes piéces : le gazon plaqué eſt bien plus beau & plus parant.

Pour ſemer le gazon, après le labour d'un bon fer de béche, on dreſſe & paſſe la terre au ratean fin ; & toutes les mottes & pierres étant ôtées, on répand uniment & également ſur toute la ſurface un pouce ou deux de bonne terre ; puis, par un beau jour d'automne, où il ne fera point de vent, & qui promettra de la pluie, on ſemera la graine fort dru, pour qu'elle vienne partout fine & courte : on la recouvre avec le rateau.

Les graines, qu'on prend dans un grenier à foin, ne valent rien pour ſemer du gazon, parce qu'elles montent trop haut, font de gros tuyaux, & ne ſe garniſſent pas au pied. Il faut choiſir des graines de petit treſſle de Hollande, de bas-pré, de pain-vin, d'herbe-à-chat, de terre nue, & de petites herbes fines, qui reſſemblent à la civette, les acheter chez des Grainetiers fideles, ou faire venir d'Angleterre de la graine de bas-pré.

Lorſqu'on veut avoir des gazons utiles, comme dans les parcs, dans les écarts, ou dans des maiſons ruſtiques, on ſeme du treſſle, du ſain-foin, de la

luzerne, & même du foin ordinaire, qu'on fauche dans leurs ſaiſons. Le treffle fait un beau gazon, quand il eſt jeune, mais il rougit en grandiſſant : la luzerne & la graine de tout foin ne garniſſent pas, & s'élevent trop : le ſain-foin fait un aſſez beau tapis, quand on a ſoin de le faucher toutes les fois que la faux peut y mordre.

Dans les petits jardins de ville, on ſeme de la ſtatice ſimplement.

Les allées, ou ſentiers, qui accompagnent les piéces de gazon, doivent être d'une largeur proportionnée, & on doit les tenir bien ſablées & bien ratiſſées.

Pour plaquer le gazon, on doit l'aller choiſir dans la campagne aux endroits où il eſt plus garni, plus fin & plus raz, comme ſur le bord des chemins, dans les pâturages & prairies, que les beſtiaux vont brouter : ſur-tout qu'il n'y ait point de chiendent, ni autres mauvaiſes herbes, & que la terre ait un peu de corps.

On leve le gazon à la béche, en le coupant par quarrés de deux ou trois pouces d'épaiſſeur, longs d'un pied & demi en tout ſens, ou d'un pied & demi de longueur ſur un pied de largeur.

Pour le plaquer, on creuſe & on enleve la terre de la place où on le veut mettre, de l'épaiſſeur des quarrés de gazon qu'on a levés, afin qu'ils ſe trouvent à l'uni du terrein; ce qui eſt bien plus beau & plus de durée que quand on poſe le gazon ſur la terre, ſans en avoir ôté deſſous. On taille, on arrange & on ſerre ces quarrés de gazon l'un dans l'autre, en ſuivant le cordeau pour les lignes droites, & la trace pour les circulaires, le tout rang après rang. S'il y a des trous & des fentes, on y fourre des morceaux de gazon. On arroſe & on bat le tout avec des maillets & des battes; ou bien on y roule le cylindre, pour que toute la ſurface ſoit bien liée & ſuive ſon niveau, ou ſa ligne de pente. Lorſqu'on fait des marches de gazon, on ſoutient chaque marche par une planche, arrêtée en contre-marche, avec des pieux fichés en terre, qu'on ôte, ſi on veut, quand le gazon a pris corps : ou bien, on plaque les contre-marches du même gazon, coupé à pointe ou à queue, qu'on arrête avec le gazon des marches, par des chevilles de bois poſées ſur le bord de chaque marche.

Aux grandes piéces de gazon, qu'il coûteroit trop de plaquer toutes entieres, on plaque ſeulement les bords, parce qu'avec de la graine on ne pourroit pas les border juſtes; & on ſeme le dedans en y jettant la graine dru, & d'une main égale, avec un peu de terre bien meuble par-deſſus, qu'on arroſe enſuite.

Les talus & glacis ſe plaquent, & ne ſe ſement point, parce qu'ordinairement la graine a peine à y venir. Il faut du moins en plaquer le haut & le bas, pour entretenir le reſte qu'on ſemera, & l'empêcher de s'ébouler. Pour peu même que les talus, ou rampes, ſoient roides, on doit les conſtruire par lits de pierre & de clayonnage; couper le gazon, qu'on y veut plaquer, à pointe ou queue, comme un coing de bois, & par morceaux d'épaiſſeurs inégales, qu'on cheville avec de bonnes chevilles de chêne, ou d'aulne, pour qu'ils tiennent, & que toute la piéce conſerve ſa tige de pente, ſans former ni coudes, ni jarrets.

Il faut tondre le gazon de près, & fréquemment, afin qu'il ſoit toujours verd, uni, & qu'il ſe conſerve : ſans cet entretien, il dépérit bien vîte, & on eſt obligé de le renouveller au bout de deux ou trois ans. On doit donc le faucher quatre fois l'année; ſelon les curieux, une ou même deux fois par mois, afin que l'herbe ſoit toujours épaiſſe & le tapis bien raz. Il faut auſſi, de tems en tems, en rogner le pourtour au cordeau, afin que les allées & les compartimens ſoient toujours bien marqués. Il eſt bon de ſemer, tous les ans, dans l'automne, de bonnes graines ſur votre gazon, pour le renouveller & remplir les vuides, en jettant ſur votre graine un peu de terre bien meuble, que vous

arroſerez. En Angleterre, où les tapis de gazon ſont d'une beauté, que nous avons peine d'égaler, on ne fait que les faucher très-ſouvent & les battre quand ils ſont trop hauts, en y roulant de gros cylindres, ou rouleaux de bois, pour affaiſſer & arroſer l'herbe.

Lorſqu'on renouvelle, dans des parterres, des gazons découpés, comme coquilles ou enroulemens, il faut y mettre des piquets, pour conſerver la trace, enſuite lever le mauvais gazon, fouiller au-deſſous pour détruire le chiendent, & toutes les groſſes ou mauvaiſes herbes; puis tracer & plaquer le gazon neuf.

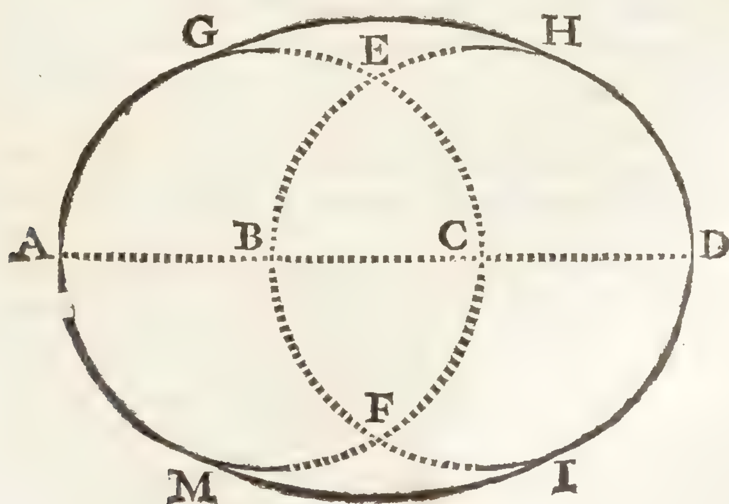
Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans.

Prenez d'abord le point du milieu par un trait quarré, ou angle droit; fichez-y un pieu en terre. Pour tracer le rond, attachez un cordeau à ce pieu; du centre, portez-en le bout juſqu'à l'endroit où voulez qu'aille l'étendue de votre figure, &, après avoir paſſé un traçoir dans le bout du cordeau, tracez tout le tour de votre rond, en reculant, & en tenant le cordeau bien bandé, afin que le tout ſoit juſte.

Pour faire de ce rond une figure de huit, dix ou douze pans, toiſez ſur la trace du rond, les angles de votre figure à pans; partagez-les bien juſte, en diviſant la ligne circulaire de votre rond en autant de parties égales que vous voudrez donner de pans à votre figure; mettez un pieu à chaque angle; marquez auſſi, avec un pieu, l'endroit juſqu'où vous voulez pouſſer les angles de votre figure; marquez de même les angles ſaillans ou rentrans, ſi vous en faites ſur les pans: après avoir tracé un premier angle, portez le même toiſé aux autres angles; marquez-les d'un pieu, & tracez-les en droite ligne, en mettant un cordeau d'un bout à l'autre de chaque angle, ſur la trace du rond.

Pour dreſſer un ovale à deux têtes, après avoir mis un pieu dans le centre, tracez autour un quarré qui, pour la bonne grace, doit être plus long que large, à proportion de l'étendue de l'ovale: au milieu des deux bouts étroits de ce quarré, fichez un pieu aligné à celui du centre; attachez à un des bouts des pieux un cordeau de ſix ou huit pieds; paſſez-y un traçoir, & tracez un demi-cercle en dehors du quarré, & de ſa largeur; faites-en autant à l'autre bout, & vous aurez un ovale à deux têtes, bien formé.

Lorſque vous gazonnerez ou planterez ces figures, ſervez-vous de chacun des cordeaux avec leſquels vous les aurez tracées, pour ne rien manquer.



Pour décrire un ovale géométriquement ſur une longueur donnée, ſoit la ligne *AD*, la longueur donnée : diviſez cette longueur en trois parties égales, *AB*, *BC*, & *CD*.

Des points *C* & *B*, & de l'intervalle *AB*, décrivez les cercles *A*, *G*, *C*, *M*; & *B*, *H*, *D*, *I*.

Des ſections *E* & *F*, & de l'intervalle du diametre *AC*, décrivez les arcs *MI* & *GH*.

A, *G*, *H*, *D*, *I*, *M* ſera l'ovale requis. Les lignes ponctuées dans la figure, s'effacent après l'opération.

Des Terraſſes, Amphithéatres, Belveders, Grottes, Eſcaliers, Treillages, Figures & autres ornemens artificiels des Jardins.

Les *Terraſſes* & les *Amphitéatres* artificiels ſont d'une groſſe dépenſe, & ne ſont point de mon ſujet.

Ce que j'ai à en dire n'eſt donc que pour rappeller les différentes choſes qu'on peut pratiquer ſur ſon terrein, pour profiter de ſes avantages à corriger ſes défauts, & employer tout.

Ainſi, ſi on a quelque côteau, on en abaiſſera les endroits trop élevés; pour rehauſſer les bas & y faire une *Terraſſe*, un *Belveder*, un *Pavillon*, un *Jeu de boule*, &c.

Si c'eſt une maſſe de terrein trop roide, on y dreſſera des terraſſes les unes ſur les autres, & les terres en ſeront ſoutenues par des murs de maçonnerie, auxquels on donne *du fruit* à proportion de leur portée : quelques rampes & glacis ſuffiſent quand le terrein n'eſt pas ſi roide.

Souvent même, ſans faire des terraſſes, on dreſſe des pilliers ou repos d'étage en étage, avec des glacis de gazon & des eſcaliers qui y communiquent; ou y ajoute des eſtrades, des gradins; & le tout préſente à la vûe un agréable *Amphithéatre*, qu'on orne d'ifs, de petites charmilles, de vaſes, &c.

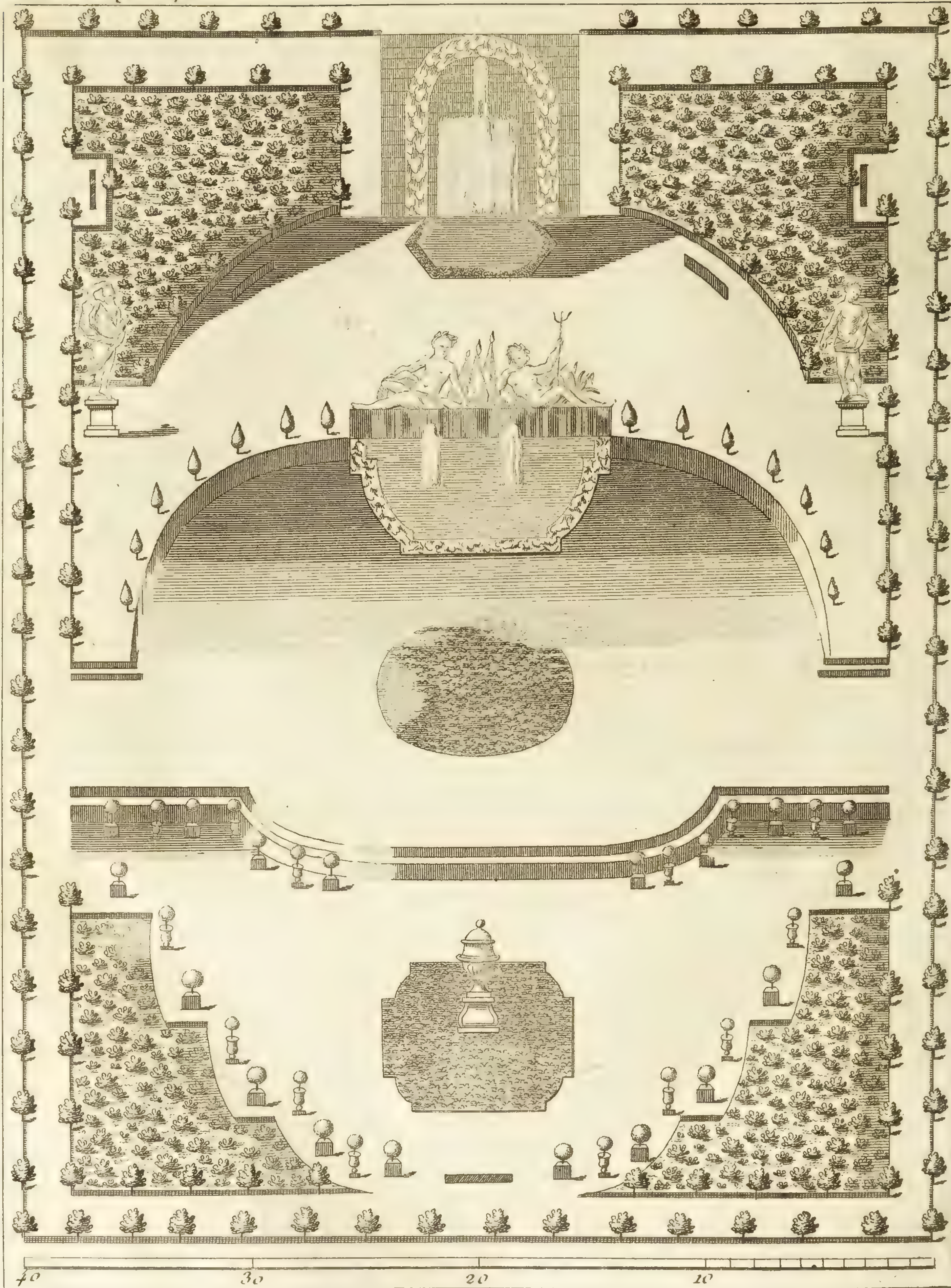
Il faut peu de terraſſes dans un jardin, parce qu'elles le rendent étouffé, & bornent la vûe. On place les eſtrades & les gradins de gazon dans des bouts d'allées, dans des renfoncemens de paliſſades, & dans des boſquets décorés.

Au bout d'un parc ou aux endroits élevés qui découvrent un payſage agréable, on fait un *Belveder* qu'on orne de bancs, banquettes, arcades, gazon, &c. Souvent on fait des belveders artificiels ſur des terres tranſportées qui nuiroient ailleurs.

Les *Grottes*, qu'on pratique dans les encoignures & dans les bois, doivent avoir le dehors ruſtique, & le dedans enrichi d'ornemens maritimes, de pétrifications, de glaçons & de feſtons de coquillage, qui imitent, ſans confuſion, la ſimplicité & la forme des rocailles champêtres. On les expoſe au nord pour qu'elles aient plus de fraîcheur; mais elles ne ſont plus guère à la mode, parce qu'elles ſont trop ſujettes à ſe gâter.

Les *Eſcaliers* doivent être bien placés pour l'abord & l'alignement : ils doivent être doux, avoir peu de marches, & chaque marche un peu de pente, pour que les eaux s'écoulent vers le gazon.

On fait des berceaux, cabinets, portiques, galeries & autres ornemens artificiels de *Treillage* qui ſont d'un grand relief pour les jardins; & l'on y ſuit, dans toutes les parties, l'ordonnance de l'Architecture, comme ſi c'étoit un bâtiment : mais, comme ce ſont des dépenſes fortes, je dirai, pour qu'on puiſſe ſeulement faire quelque berceau ou portique au bout d'un jardin, que tous ces treillages ſe font d'échalas de chêne bien planés & bien dreſſés, dont on fait des mailles de ſix pouces en quarré, liées avec du fil de fer, & des barres de fer, d'eſpace en eſpace, pour ſoutenir l'ouvrage.


40
30
20
10

On place des *Figures* & des *Vases* le long des palissades, autour d'un parterre, dans des niches & renfoncemens de charmille, dans les bosquets, salles, &c. Les figures représentent des divinités & personnages de l'Antiquité, & il faut les placer dans des lieux qui leur conviennent; celles des bois, dans des bosquets; les Naïades, dans des piéces d'eau. On fait ces figures de marbre, de plomb doré, de stuc, qui est composé de chaux & de marbre blanc, bien broyé & sassé, ou de plâtre.

On fait des *Perspectives* en peinture, pour cacher des murs de pignon, ou les murs du bout d'une allée qu'on ne peut porter plus loin: on y peint à l'huile ou à fresque des prés trompeurs, & on met au haut, un petit auvent, pour rejetter la pluie.

Les *Grilles* se mettent dans les enfilades d'allées, pour prolonger la vûe: mais, comme les barreaux y nuisent toujours, on fait à présent des claires-voies, qui sont des ouvertures sans grilles au bord d'un fossé bien relevé; c'est ce qu'on appelle *ha-ha !* & au-delà, on prolonge les enfilades le plus que l'on peut, par des avenues & des routieres d'arbres, soit de futaie ou fruitiers.

Les *Caisses* & les *Pots de fleurs* se mettent avec symmétrie dans des parterres, à côté, le long des terrasses, avec des *Vases* de fayance entre-deux, élevés aussi sur des gradins ou sur des dez de pierre.

On ne sauroit mettre trop de *Bancs* dans un jardin, tant pour la commodité que pour l'effet qu'ils font à la vûe principalement dans des niches ou renfoncemens: les bancs à dossier se transportent l'hiver.

Il faut passer une couleur d'huile, soit verte ou autre, sur tout ce qui est exposé à la pluie dans un jardin, comme treillages, bancs, caisses & gradins, tant pour leur conservation, que pour la propreté.

Les *Volieres* font encore un très-bel effet dans les jardins, sur-tout dans ceux de ville.

CHAPITRE V.

Des Piéces d'Eau.

L'EAU ne contribue pas seulement à l'embellissement des jardins, des palais & des villes; elle est encore absolument nécessaire pour la vie: c'est pourquoi j'ai à en parler ici, tant pour les jardins de propreté, que pour les commodités de l'Agriculture.

Différens moyens pour découvrir les sources d'eau.

1°. Les signes les plus communs, qui indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, sont les joncs, les roseaux, le cresson, le baume sauvage, l'argentine & autres herbes aquatiques; les grenouilles, quand elles semblent couver en pressant la terre, pour en tirer l'humidité.

2° Il y a encore le saule, le vitex, l'aulne, le lierre, sur-tout quand ces plantes viennent d'elles-mêmes: ce seroit un signe peu assuré si on les avoit plantées, & que le lieu n'eût de l'eau que par un amas de celles de pluie.

3°. Quand on voit de loin, avant le soleil levé, des vapeurs humides s'élever en ondoyant, c'est une marque plus sûre qu'il y a de l'eau souterreine en cet endroit. Pour voir ces vapeurs s'élever, on se couche sur le ventre, le menton appuyé sur le poing, posé contre terre, afin qu'il soit ferme, & que la vûe

s'étende de niveau ſans s'élever trop haut : cette expérience doit être faite dans un lieu dont la ſuperficie ne ſoit pas humide, pour que l'exhalaiſon ne puiſſe être attribuée qu'à une eau ſouterreine.

4°. Les Fontainiers jugent que c'eſt un ſigne infaillible qu'il y a des veines d'eau en un lieu, quand on voit s'en élever des vapeurs ſubtiles qui forment une eſpéce de colonne dans l'air : on prétend même que l'eau eſt auſſi avant en terre, que cette colonne a de hauteur.

5°. D'autres aſſurent que, quand on voit le matin, après le ſoleil levé, comme des nuées de petites mouches qui volent contre terre, toujours à certain endroit, il y a ſûrement de l'eau au-deſſous.

6°. Creuſez la terre de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de cinq au moins ; poſez un baſſin au fond quand le ſoleil ſe couche ; frottez d'huile le dedans du baſſin, renverſez-le & couvrez la foſſe avec des cannes, des feuilles & de la terre par-deſſus : ſi le lendemain on trouve des gouttes d'eau attachées au-dedans du vaſe, c'eſt une marque que ce lieu a de l'eau.

Ou bien mettez un vaſe de terre crue & neuve dans une pareille foſſe, couvrez-la de même ; s'il y a de l'eau en cet endroit, le vaſe ſera moite & détrempé par l'humidité.

Si on laiſſe auſſi dans cette foſſe de la laine, & que le lendemain, en la ſerrant dans les mains, il en coule de l'eau, ce ſera une marque qu'il y en aura beaucoup dans le lieu.

7°. Il y a une méthode approuvée, moins pour chercher les lieux où il y a de l'eau, que pour s'aſſurer s'il y en a véritablement dans quelque lieu où l'on ſoupçonne qu'il y en ait.

Pour cela, il faut faire une aiguille de bois, longue de deux ou trois pieds, ſemblable à l'aiguille d'une bouſſole ; un des bouts de cette aiguille doit être d'un bois qui s'imbibe facilement de l'humidité, tel que le bois d'aulne. On ſuſpend cette aiguille en équilibre, ſur un pivot ou ſur un eſſieu, ou avec un filet, dans un endroit où l'on conjecture qu'il y a de l'eau. S'il y en a effectivement, les vapeurs qui s'en éleveront, pénétreront facilement & promptement le bout de l'aiguille de bois d'aulne, & feront que l'aiguille, perdant ſon équilibre, s'inclinera de ce bout vers la terre. Il eſt bon de ne faire cette épreuve que le matin, la vapeur étant alors plus abondante.

Je ne parle point du prétendu ſecret de la baguette divinatoire, parce que ce ſecret n'en ſeroit point un pour ceux qui ſeroient nés avec les qualités requiſes pour opérer ; & parce que, malgré le Traité ingénieux qui a été donné au Public ſur cette matiere, elle eſt décriée, & avec juſte raiſon, puiſque ce n'eſt que fauſſeté.

Tems & lieux propres à découvrir les eaux ; qualités des ſources.

I. C'eſt au mois d'Août qu'on doit faire les épreuves pour la découverte des eaux ; 1°. parce que, quand on en trouve alors, on en a, à plus forte raiſon, dans les autres ſaiſons de l'année ; 2°. parce qu'alors les pores de la terre étant plus ouverts, les vapeurs qui indiquent les canaux d'eau, trouvent un paſſage plus libre.

II. C'eſt principalement à la pente des montagnes qui regardent le ſeptentrion, qu'il faut chercher les eaux, la terre y étant moins deſſéchée par le ſoleil.

Par la même raiſon, les ſources d'eau ſe trouvent plutôt aux côtés des collines & montagnes qui ſont expoſées aux vents humides & pluvieux, comme l'eſt en France le vent d'occident.

Les montagnes les plus rapides ont moins de ſources. Celles qui ſont couver-

tes de beaucoup de verdure, ont ordinairement des rameaux d'eau ſous terre.

III. L'eau qui vient des montagnes eſt plus abondante, plus froide & plus ſaine, parce que les pluies & la fonte des neiges y en font un grand amas, qui ſe conſerve & ſe filtre, en paſſant dans les veines des montagnes.

Les ſources, qui ſortent du fond des vallées, ſont ordinairement moins abondantes & toujours moins pures; elles y ſont peſantes, ſalées, tiédes & peu agréables, à moins qu'elles ne viennent des montagnes.

Ordinairement auſſi l'eau, que l'on trouve parmi la craie, n'eſt ni abondante ni de bon goût.

Parmi le ſable mouvant elle eſt en petite quantité, mais bourbeuſe & déſagréable, ſi on la trouve après avoir fouillé profondément.

Dans la terre noire elle eſt meilleure, quand il s'y amaſſe l'hiver des pluies, qui, ayant traverſé la terre, s'arrêtent aux lieux ſolides & non ſpongieux.

Celle qui naît dans une terre ſablonneuſe, pareille à celle qui eſt au bord des rivieres, eſt auſſi très-bonne; mais la quantité eſt médiocre, & les veines n'en ſont pas certaines.

Elles ſont plus aſſurées & aſſez bonnes dans le ſablon mâle, dans le gravier & dans le carboucle: dans la pierre rouge elles ſont bonnes auſſi & abondantes, pourvu qu'elles ne s'échappent point par les jointures des pierres.

Aſſemblage, Réſervoirs, élévation & conduite des Eaux.

I. Quand vous aurez trouvé quelque ſource d'eau, creuſez en cet endroit des puiſards de diſtance en diſtance, tant pour connoître la quantité d'eau, que pour en ſavoir la profondeur; mais prenez garde de percer le lit de tuf ou de glaiſe, qui la retient, de crainte de percer la ſource: on joint tous les puiſards enſemble, par des conduits ſous terre, pour raſſembler & laiſſer tranſpirer les eaux, même celles des hauteurs voiſines. On choiſit un endroit un peu plat, pour y raſſembler toutes les eaux dans un réſervoir, d'où on les conduit aux lieux de leur deſtination.

A la campagne, on eſt ſouvent obligé de conduire groſſiérement toutes les eaux qu'on peut raſſembler, par de ſimples ſaignées, ou par des pierrées que l'on fait dans un fond ferme, ou de glaiſe.

II. Les réſervoirs ſont ſur les terres ou en l'air. Ceux poſés ſur terre ne ſont que des piéces d'eau ou canaux glaiſés; on y amaſſe juſqu'à pluſieurs milliers de muids. Plus on peut y en amaſſer, plus on a d'eau à diſtribuer; & les conduites ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut. On fait ces amas dans ſon parc, le plus près de chez ſoi que l'on peut: les jardins en pente ont l'avantage que les piéces d'en-haut ſervent de réſervoirs pour celles d'en-bas.

En creuſant un réſervoir, on doit lui choiſir un bon fond ferme, & enduire le fond & les côtés de bonne glaiſe, de quinze à dix-huit pouces d'épaiſſeur, bien corroyée & bien trépignée, & un lit de ſable de deux pouces ſur le fond. En creuſant le fond, il eſt à propos de ne pas le piquer trop avant, de peur que l'eau ne ſe perde, & il eſt néceſſaire de le creuſer tout en talus, afin que la pente ſoit du côté de la conduite, de ſorte que toute l'eau puiſſe couler: il faut auſſi que les murs de maçonnerie, qui entourreront le réſervoir, & que la voute, ou la couverture de tuiles, qui le couvrira, ſoient ſolides & bien entretenus.

Les réſervoirs élevés en l'air, fourniſſent moins & coûtent beaucoup plus, tant pour la conſtruction, que pour l'entretien, à cauſe des arcades de pierres de taille, de la charpente, & du plomb néceſſaires pour les ſoutenir.

III. L'eau remonte preſqu'auſſi haut que l'endroit d'où elle part: ainſi, pour

connoître quelle hauteur auront vos jets d'eau, il n'y a qu'à niveler la côte depuis le réservoir, jusqu'à l'endroit où l'on veut placer le jet d'eau : l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance.

IV. Pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats, où il faut recourir aux rivieres & aux étangs, on se sert de pompes, soit foulantes ou aspirantes, à bras & à cheval; de moulins à eau & à vent, des chapelets, des roues à godets, &c.

Tuyaux & conduites d'Eaux.

Pour conduire les eaux plates, une simple pierrée suffit, quand elles n'ont qu'une petite pente; &, si elle est un peu forte, il n'y a qu'à y emboucher un tuyau, & continuer jusqu'au bassin, en donnant seulement deux lignes de pente sur chaque toise de tuyau. Ceux de grès, ou de poterie, qui casseroient aux eaux forcées, suffisent pour celle-ci : on les emboîte l'un dans l'autre, puis on les joint avec du mastic & de la filasse, une livre de mastic pour chaque nœud; & ensuite on les entoure d'un massif ou chemise de ciment de cinq à six pouces d'épaisseur, qu'on laisse sécher à l'air, avant que de combler la tranchée. Les tuyaux de grès, & même ceux de poterie, sont les meilleurs pour les eaux à boire; parce qu'elles s'y éclaircissent, se conservent mieux & n'y prennent pas de mauvais goût, comme dans les autres.

Il faut des tuyaux de bois, de fer, ou de plomb, pour les eaux forcées.

Ceux de bois ne sont bons que pour les pays humides : on creuse des chênes, ormes, ou aulnes, de trois ou quatre pouces de diametre; on les afute par un bout, & on les fait ferrer & cercler de fer par l'autre, pour les emboîter, puis on recouvre les jointures de poix.

Ceux de plomb sont plus commodes, en ce que l'on peut les faire descendre, tourner & monter sans nuire à l'eau qui y coule.

Mais ceux de fer sont encore plus à la mode, parce qu'ils ont les bonnes qualités de ceux de plomb, durent plus & coûtent beaucoup moins : à chaque bout il y a des brides, que l'on joint & serre ensemble par des vis & écroux, entre lesquels on met des rondelles de cuir & du mastic à froid : dans les endroits mal-aisés, on y met des croissans de plomb; & dans les coudes, robinets & soupapes, on y ajoute des bouts de tuyaux de plomb.

Le premier tuyau doit avoir l'ouverture un peu plus large que les autres, afin qu'il serve d'entonnoir, & donne plus de charge au jet. Ce premier tuyau doit être posé à fleur du lit du réservoir : il est nécessaire qu'il soit bien scellé, pour que l'eau ne se perde point, & qu'il soit couvert d'une bonne soupape, qui arrête bien l'eau.

Au reste, plus les tuyaux sont gros, & la conduite droite, mieux les eaux vont : c'est pourquoi il faut toujours éviter dans les conduites, les coudes, les jarrets & les angles; ou du moins, s'il y a des tournans indispensables, les prendre de loin, pour en diminuer la roideur.

Aux conduites un peu longues & chargées, on mettra d'espace en espace des ventouses, ou soupapes renversées, pour le soulagement des tuyaux & la sortie des vents : &, quand, après une pente roide, les conduites se mettent de niveau, il faut souder un robinet dans cet endroit, pour arrêter la charge; sans cela le tuyau ne résisteroit pas.

On doit assurer les tuyaux, sur-tout quand ils conduisent des eaux forcées, sur des massifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaissent.

Pour qu'on puisse veiller à la conservation des conduites, il faut faire des puisards

puiſards le long des tuyaux, de vingt toiſes en vingt toiſes. Ces puiſards, ou regards ne ſont que des petits puits, qu'on fait juſqu'au-deſſus des tuyaux immédiatement, & au fond deſquels on met une petite auge de pierre, avec une entaille à chaque bout, pour poſer deux tuyaux, l'un, pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre, pour la reprendre & la couler juſqu'au baſſin.

Avant que de mettre l'eau dans une conduite, il eſt bon de la laiſſer ſécher à l'air pendant pluſieurs mois, afin de donner le tems au ciment de durcir.

Au bout de ce tems, on met l'eau dans les tuyaux, après avoir bouché l'ouverture du dernier, avec du bois & des étoupes; on y laiſſe ainſi l'eau pendant deux jours, pour voir ſi elle ne ſe perd pas par quelque endroit : ſi tout eſt en bon état, on laiſſe couler l'eau; & avant que d'y en mettre d'autre, on comble les tranchées qu'on a faites pour les conduites.

Les tuyaux doivent être enfoncés deux ou trois pieds en terre, de crainte de la gelée & des voleurs.

Dans les jardins, il faut les faire paſſer ſous les allées, & non pas ſous les bois, ſous les plants, ni ſous les parterres, afin qu'on puiſſe en connoître les fautes & les raccommoder aiſément, ſans rien déplanter.

Je ne parle point ici des *Aqueducs*, parce que c'eſt une dépenſe & un détail qui paſſent la portée de cet ouvrage. Il ſuffit de dire qu'un aqueduc eſt un canal fait exprès pour mener les eaux, & qu'on en fait ſous terre & en l'air, où ils ſont élevés ſur des murailles & des arcades.

Jets d'eau.

Souche de baſſin. Les conduites étant parvenues juſqu'au baſſin, on fera un *Regard;* c'eſt ainſi qu'on appelle un lieu pratiqué pour aller viſiter les défauts d'une piéce d'eau, & les inconvéniens d'une conduite; c'eſt pourquoi, quand elle eſt un peu longue, on y fait des regards d'eſpace en eſpace.

On mettra ſur la conduite, à l'entrée du baſſin, un robinet de cuivre proportionné au diametre de la conduite, & on prendra garde que, par le trou de la canelle & du boiſſeau, il paſſe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau.

Il faut ſouder une rondelle, ou collet de plomb, un peu large autour du tuyau, à l'endroit où il paſſe dans le corroi du baſſin, afin que l'eau ne ſe perde point en coulant le long du tuyau.

On doit toujours faire paſſer les tuyaux à découvert ſur le plafond du baſſin, & jamais ne les enfoncer dedans, pour mieux remédier aux accidens.

Au centre du baſſin, qui eſt l'endroit où doit être le jet d'eau, on ſoudera, ſur la conduite, un tuyau montant; c'eſt ce qu'on appelle la *Souche :* au bout de cette ſouche on ſoudera encore l'écrou de cuivre, ſur lequel l'*Ajuſtage* ſe viſſe.

Et, à environ deux pieds de la ſouche, on coupera le tuyau, & on le bouchera d'un tampon de bois, avec une rondelle de fer, chaſſée à force au bout du tuyau; ou bien on y ſoudera un tampon de cuivre à vis : c'eſt en ôtant ces tampons qu'on dégorge une conduite quand il y a des ordures.

Les *Ajuſtages* ſont des piéces de fer-blanc ou de cuivre, que l'on ajuſte au bout de la ſouche, pour donner la figure à l'eau qui en ſort; c'eſt pourquoi on perce les ajuſtages en la forme qu'on veut que le jet d'eau faſſe, comme de gerbes, pluies, ſoleils, fleurs-de-lys, &c.

Pour former un *Jet d'eau*, les ajuſtages les plus ordinaires & les meilleurs, ſont ceux qui ſont élevés en cone, & qui n'ont qu'une ſortie. Il y a pourtant des curieux qui prétendent que les jets d'eau vont mieux, quand les ajuſtages ſont percés d'un ſeul trou un peu gros ſur une piéce plate.

Il y en a auſſi qui prétendent que la groſſeur des conduites doit toujours aller en diminuant, depuis le réſervoir juſqu'à la ſortie de l'eau, pour en forcer le jet ; mais il ſuffit que l'eau ſoit forcée dans la ſouche & l'ajuſtage, & dans l'embouchure, comme je l'ai dit ; ce n'eſt que quand les conduites ſont très-longues, qu'il faut ranimer l'eau en retréciſſant les conduites, afin que le grand chemin ne l'endorme point.

Baſſin.

La beauté des eaux jailliſſantes dépend de la proportion de la groſſeur des tuyaux aux jets. Les conduites doivent avoir le quadruple des ajuſtages ; c'eſt-à-dire, que le diametre des conduites doit être quatre fois plus grand que celui des ajuſtages, afin que la colonne d'eau ſoit proportionnée, & qu'il ne ſe faſſe pas trop de frottemens à la ſortie ; en ſorte que pour une conduite de deux pouces de diametre, il eſt néceſſaire que le jet ait au moins ſix à ſept lignes, & par conſéquent que le trou de ſon ajuſtage ait ces ſix à ſept lignes de diametre ; & pour faire un gros jet d'eau d'un pouce de ſortie, il faut une conduite de quatre pouces de diametre au moins.

En lâchant l'eau dans les tuyaux, on en doit ouvrir les ſoupapes, pour donner paſſage à l'air, qui fait crever juſqu'aux tuyaux de fer, quand il y reſte enfermé.

Les baſſins ſont bien par-tout, dans les boſquets, dans les parterres, & ſurtout en face des bâtimens, pourvu qu'ils n'en ſoient pas trop près.

On les fait de toute forme, mais ordinairement ils ſont ronds ou octogones ; leur grandeur doit être proportionnée à la hauteur du jet ; & on leur donne depuis quinze pouces juſqu'à quatre à cinq pieds de profondeur ; ce qui ſuffit pour qu'on puiſſe y nourrir du poiſſon, même pour y mettre bateau, ſans crainte d'accidens pour ceux qui y tomberoient.

Il eſt eſſentiel qu'un baſſin ſoit bien fait du premier coup, afin qu'il tienne l'eau comme un pot. C'eſt à quoi il ne faut épargner ni matériaux, ni ſoins ; car la choſe eſt irréparable.

On fait des baſſins de glaiſe ou de ciment ; on en fait auſſi de plomb, dont je ne parlerai pas, parce que c'eſt une trop grande dépenſe. Les baſſins de glaiſe coûtent moins que les autres, mais ils demandent plus d'entretien ; il faut les remanier de tems en tems, parce qu'ils ſe ſéchent. Ceux de ciment conviennent mieux dans les pays ſecs, & ceux de glaiſe dans les endroits humides.

I. *Baſſin de glaiſe.* 1°. La marque de la bonne glaiſe, eſt qu'elle ſoit ferme & point ſablonneuſe, qu'elle ſoit graſſe & douce à la main, & qu'elle s'alonge & file en la rompant : il n'importe pas qu'elle ſoit noire, bleuâtre, rouge ou verdâtre, pourvu qu'elle ſoit telle que les Potiers l'emploient, ni trop molle, ni mêlée de marne. Souvent on ne trouve la bonne qu'aux deux ou troiſiéme lit.

Pour préparer la glaiſe au travail & au maniment, on y jette de l'eau de tems en tems, & on la laboure à la béche trois ou quatre fois ſans y ſouffrir aucune ordure. Quand elle eſt préparée, on la jette par pellerée, on l'étend & on la pêtrit en la trépignant doucement & avec patience, à pieds nuds, juſqu'à ce qu'elle ſoit comme une pâte bien liante. Voilà ce qu'on appelle du *Corroi*, & on en enduit le fond & les côtés, autrement dit les *Berges* des baſſins, réſervoirs, canaux, viviers, mares, & généralement tous les endroits où l'on veut retenir l'eau. Revenons aux baſſins.

2°. La place de votre baſſin étant tracée ſur le terrein avant que de le faire fouiller, il faut reculer & agrandir cette place de quatre pieds au-delà ; c'eſt-à-

dire, agrandir le diametre du baſſin de quatre pieds de chaque côté; & cette augmentation de quatre pieds, ſert, non pas pour agrandir le baſſin, mais pour y bâtir les murs & les corrois du pourtour.

On creuſera auſſi pour le fond ou *Plafond* du baſſin, deux pieds plus bas que la profondeur qu'on lui voudra donner; & ces deux pieds de fouille ſeront occupés, ſavoir dix-huit pouces par le corroi de glaiſe, & les ſix pouces reſtans, par le ſable & le pavé qu'on y met par-deſſus la glaiſe.

Cette fouille ſe fera à pied droit, afin que les terres ne s'éboulent point; & quand elles ſeront tranſportées & la place bien nette, on y bâtira deux murs avec de la glaiſe entre-deux, afin que les eaux ne la dilatent pas, qu'elle ſe conſerve fraîche, & que les racines n'y pénetrent point.

Le premier de ces deux murs, c'eſt-à-dire, le plus éloigné du centre du baſſin, s'appelle *mur de terre*, & l'autre, *mur de douve*, ou *mur flottant.*

Mur de terre. On l'éleve depuis le bas de la fouille à fleur de terre, on l'adoſſe contre la terre, & on le bâtit d'un bon pied d'épaiſſeur avec du moilon, libage ou cailloux, & du mortier de chaux & ſable, ſi le mur eſt près de quelques plants dont les racines ne cherchent que la fraîcheur.

Enſuite on y jette de la glaiſe dans le fond, on la prépare, on l'étend & on la pêtrit comme je l'ai dit ci-deſſus, on l'étend tout le long du mur de terre juſqu'à environ ſept pieds de large.

Mur de douve. Cela fait, on laiſſe, depuis le mur de terre, dix-huit pouces de ce terrein glaiſé, & au-delà de cet intervalle, on bâtit le mur de douve.

Pour le faire ſolide, il faut le bâtir ſur la glaiſe, & pour cet effet y élever une plate-forme avec des racineaux.

Pour cela, prenez des chevrons de trois pouces d'épaiſſeur, ou des planches de bateau épaiſſes de deux pouces, & larges de ſix: enfoncez ces racineaux dans la glaiſe de trois pieds en trois pieds, en ſorte qu'ils débordent un peu; puis clouez ou chevillez ſur ces racineaux de longues planches de bateau, dont deux, jointes enſemble, ſeront de la largeur du mur de douve, que vous poſerez ſur cette plate-forme auſſi-tôt qu'elle ſera ainſi achevée.

Le mur de douve ne prend pas de fond comme celui de terre, & on eſt obligé de l'aſſurer ſur des racineaux & plates-formes au-deſſus de la glaiſe, pour laiſſer deſſous une communication du plafond du baſſin avec les côtés, parce que ſi le mur de douve étoit aſſuré contre terre, comme l'autre, l'eau ſe perdroit, & l'ouvrage de derriere ſeroit inutile, faute de liaiſon de la glaiſe du plafond avec celle des côtés.

Le mur de douve qu'on éleve ſur la plate-forme, doit avoir depuis dix-huit pouces juſqu'à deux pieds d'épaiſſeur. Il faut le bâtir de bons moilons piqués, ou de cailloux de pierres de montagne & de meuliere, qui ſe lient bien avec du mortier fait de ſable, délayé avec un tiers de chaux, & poſer de tems en tems des pierres en *parpin*, c'eſt-à-dire, qui y tiennent toute la largeur du mur.

On l'éleve à la hauteur du mur de terre. Mais quand il ſera à moitié de ſa hauteur, on le diſcontinuera pour remplir de glaiſe, bien pêtrie, tout l'intervalle des deux murs; ce qui eſt plus aiſé à faire alors, que quand tout le mur de douve eſt élevé. On l'acheve enſuite, puis on remplit le reſte de corroi à fleur des deux murs & de la terre.

Les murs étant achevés, & l'entre-deux comblé de corroi, on va au plafond du baſſin; on en couvre tout le fond d'un corroi de dix-huit pouces d'épaiſſeur, qu'on a ſoin de bien pêtrir & lier avec la glaiſe qu'on a d'abord étendue en-deçà du mur de douve; puis on couvre tout le corroi du plafond de cinq à ſix pouces de ſable, ou on le pave pour conſerver le corroi, & empêcher que le poiſſon,

qu'on peut y mettre, ne fouille; & enfin on enduit les côtés, de glaiſe un peu moins épaiſſe que le plafond.

II. Les *Baſſins de ciment* doivent ſe faire par un tems ſec. On fait d'abord un mur de maçonnerie d'un pied d'épaiſſeur, qu'on adoſſe contre la terre coupée à pied droit : il doit prendre de fond & être bâti de moilon & libage avec du mortier de chaux & de ſable.

Enſuite on fait, au fond du baſſin, un maſſif de même épaiſſeur & de mêmes matériaux que le mur.

Puis on fait un maſſif d'environ huit pouces d'épaiſſeur avec des petits cailloux de vigne mis par lit, & beaucoup de mortier de chaux de ciment. Les cailloux doivent être un peu éloignés les uns des autres, & être mis à *bouin* de ciment, c'eſt-à-dire qu'ils en doivent regorger.

A la fin, on enduit tout le plafond avec du ciment qu'on aura paſſé au ſas avant que de le délayer avec de la chaux; & on unit cet enduit avec la truelle, ayant bien ſoin d'ôter toutes les ordures. Pour ce mortier, il faut deux tiers de ciment, & le faire à force de bras ſans beaucoup d'eau.

Sur-tout veillez ſur vos travailleurs, pour qu'ils ne léſinent pas, & ne vous trompent point ſur la qualité & quantité du corroi, du mortier & du ciment.

III. Le plafond d'un baſſin doit toujours avoir une douce pente d'un côté, afin qu'on puiſſe le vuider entiérement, & le nettoyer par le moyen d'une ſoupape & décharge qu'on y met à l'endroit le plus bas.

Le bord du baſſin doit être bien de niveau, pour que l'eau couvre également tous les murs, & qu'il ſe tienne toujours plein; ce qui les conſerve.

Tout autour des baſſins de glaiſe on met une bordure de gazon, de la même largeur que les murs, pour la propreté & pour en entretenir la fraîcheur.

On laiſſe aux murs & berges du baſſin, un trou à fleur du plafond, pour y paſſer les conduites, & un autre, au plus bas de la pente, pour la décharge. On met l'eau dans les baſſins le plutôt que l'on peut, pour qu'ils ne ſe deſſechent point.

Les décharges de baſſin doivent être plus groſſes que petites, parce qu'elles ſont ſujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au-devant.

Quand les eaux de décharge ſervent à faire jouer des baſſins plus bas, on les conduit dans des tuyaux ordinaires; ſinon on ne les reçoit que dans des pierrées ou des tuyaux de grès, pour les porter dans des puiſards ou cloaques.

Remedes aux inconvéniens qui arrivent aux Conduites.

1°. On prévient les efforts de l'air qui s'y renferme, en tenant toutes les ventouſes ouvertes, dès avant qu'on y introduiſe l'eau.

2°. Les tuyaux ſe gorgent ſouvent de terre. Pour prévenir cet accident, il faut choiſir une eau pure; &, en tout cas, mettre à l'entrée de la conduite une grille de fer ou une crapaudine, pour arrêter du moins les groſſes ordures.

Si cependant la conduite s'engorge de terre, on examine, par les regards & puiſards, où eſt le mal; puis on y fait paſſer, dans les tuyaux, avec un long bâton ou autrement, une longue ficelle qui tient à ſon cordeau, au bout de laquelle eſt attachée une poignée d'épines ou de houx, de la groſſeur de la conduite. Un homme prend la ficelle par l'autre bout, tire le cordeau, & par conſéquent les épines qui emportent la terre avec elles. On les retirera à l'autre bout par le moyen d'un autre cordeau qu'on aura attaché au paquet d'épines, avant que de les faire entrer dans la conduite, & en promenant ainſi le paquet d'épines, d'un bout à l'autre de la conduite, on parviendra à la nettoyer tout-à-fait, de regard en regard.

Cela eſt plus aiſé à pratiquer pour les pierrées, parce qu'il n'y a qu'à y faire paſſer à force un petit chien qui traînera après lui la ficelle où tient le cordeau, au bout duquel eſt le paquet d'épines.

3°. Les *Queues de Renards* ſont un amas d'herbes ou de petites racines, qui, ſe nourriſſant dans les tuyaux, y forment un tiſſu ſemblable à la queue d'un renard; & quelquefois groſſiſſent ſi bien, qu'à la fin elles bouchent tout-à-fait la conduite.

On n'y peut remédier qu'en y paſſant un paquet de branches de houx, attaché au bout d'un long fil-de-fer; & ſi on ne peut pas emporter la queue de renard, il faudra démonter le tuyau & y en raccorder un autre.

Au reſte, il faut toujours avoir proviſion de tuyaux, maſtic, ciment & autres choſes néceſſaires pour l'entretien de vos piéces d'eau; viſiter quelquefois les conduites, à commencer par le réſervoir, pour voir ſi le volume d'eau eſt toujours le même, ſi elle ne ſe perd pas par quelque nœud de tuyau; ce qui ſe reconnoît en ce qu'on voit ces endroits-là plus humides que les autres, &c.

Diſtribution des Eaux.

Quand on a pluſieurs jets ou autres piéces d'eau à fournir dans un jardin, il n'eſt pas néceſſaire de tirer du réſervoir autant de conduites qu'on veut avoir de jets; ce ſeroit une dépenſe inutile. On tire ſeulement quelques conduites principales, ſur chacune deſquelles on ſoude des tuyaux plus petits, que les Fontainiers appellent *fourches* ou *branches*, pour fournir tous les jets.

Les petits tuyaux doivent être proportionnés au gros, en ſorte qu'il paſſe moins d'eau dans tous les petits enſemble que dans le gros; & il doit être plus fort en eau d'environ un quart, afin de forcer les petits, & donner de la vivacité à l'eau.

On continue la principale conduite dans ſa groſſeur juſques vis-à-vis des baſſins; & c'eſt-là où la diſtribution ſe fait dans les branches.

Eaux jailliſſantes : Eaux plates.

Les *eaux plates*, c'eſt-à-dire les canaux, étangs, viviers & miroirs d'eau, ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poiſſon; mais ce ſont les *eaux jailliſſantes* qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air.

Je viens d'expliquer à l'Article *des Conduites*, comment ſe font les jets d'eau.

Plus on peut en voir d'un ſeul coup d'œil, plus la diſpoſition en eſt belle. Il faut pourtant qu'il y en ait quelques-uns de ſemés dans les écarts & lieux couverts, pour la variété, la fraîcheur & la beauté, d'autant que la véritable place des eaux eſt dans les bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'eau & de pente, entre les baſſins & piéces d'eau, on pratique des caſcades, des goulettes, des buffets d'eau, &c. & cela tant dans les allées que dans les eſcaliers & rampes: les baſſins d'en haut y fourniſſent ceux d'en bas, & de l'un à l'autre ils ſe font jouer par des décharges de fond, ou ſeulement de ſuperficie.

Les grandes caſcades ſont compoſées de napes, ſoutenues par de bons murs, & coulantes ſur des tables de plomb ou ſur des tablettes de pierres bien unies; de buffets, de maſques ou dégueuleux, de bouillons, de champignons, de gerbes, de jets, moutons, chandeliers, grilles, cierges, lames, croiſées & berceaux d'eau. On revêt les murs & les bordures de rocailles, figures & autres ornemens maritimes.

On fait auſſi de petites caſcades dans les niches de charmille ou de treillage,

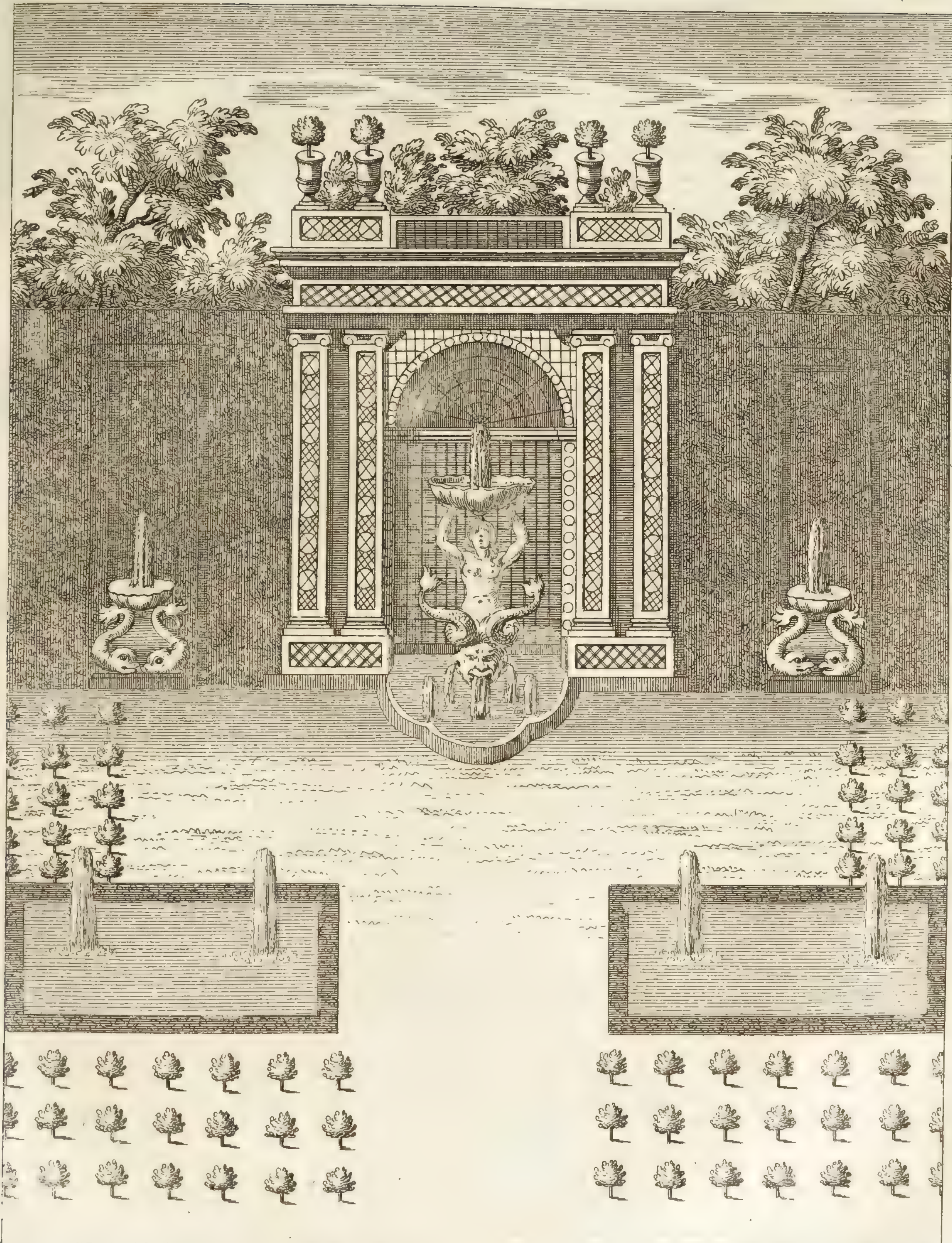
dans le milieu d'un fer à cheval d'eſcalier, ou à la tête d'une piéce d'eau.

Les baſſins des grandes caſcades ſe font en glaiſe ou en ciment, avec une tablette de pierre de taille regnante par-tout. Les petits baſſins des chandeliers ſe taillent dans une ſeule pierre : les rigoles & les goulettes ſe creuſent auſſi dans la pierre, ou bien on les bâtit de cailloutage & mortier de ciment.

Pour plus de magnificence, on accompagne chacune de ces piéces d'eau de rocailles, de congellations, pétrifications, coquillages & feuilles d'eau : on les décore de figures convenables aux eaux, comme de Naïades, de fleuves, de Tritons, de Nymphes des eaux, dragons, dauphins, chevaux marins, auxquels on fait ſouvent vomir l'eau.

Pour donner une idée de ces piéces, voici la figure d'un buffet d'eau, renfermé dans le milieu d'une niche de treillage : il repréſente un Dieu marin aſſis, & portant un baſſin, d'où ſort un jet d'eau : au bas de ce Dieu ſe voit un maſque qui vomit dans un baſſin compoſé de deux jets. On a pratiqué dans les côtés une autre niche bordée de charmille, avec un tableau dans le dedans, bordé de deux pilaſtres de rocailles, & orné dans le milieu de coquillages & d'un baſſin, ſoutenus chacun par deux dauphins. On a placé ce buffet ſur une eſtrade, d'où l'on deſcend par trois marches qui conduiſent ſur un paillier, accompagné de deux petits baſſins quarrés, à deux jets chacun : le tout fait un ſpectacle agréable avec la ſalle de maronniers d'Inde, qui ſert d'entrée à la piéce d'eau.







LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

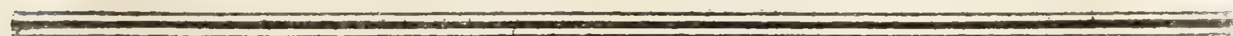
OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.



LIVRE CINQUIÉME.

Le Jardin des Simples, ou *la Botanique*; & *une Pharmacie* ou *Apothicairerie familiere.*

NOUS avons exposé ci-devant tout ce qui concernoit les Jardins, de quelque espéce qu'ils puissent être. Il ne nous reste plus qu'à traiter une matiere qui est des plus utiles à la campagne, où l'on est presque toujours dénué des secours qu'on trouve dans les Villes.



CHAPITRE PREMIER.

Des Simples, par ordre alphabétique.

IL eſt à propos de diſpoſer ſes jardins, de façon qu'on en ait un particulier, dans lequel on ne mettra que des herbes médecinales, dont on tâchera d'acquérir la connoiſſance, & dont on ſe ſervira au beſoin. On trouvera dans ce Traité la maniere de les cultiver, leurs vertus, leur doſe, & la maniere de les employer. On peut même aſſurer le Public, que l'on n'avance rien qui ne ſoit fondé ſur une longue & ſolide expérience, & que les Maîtres de l'Art n'aient enſeigné de tout tems.

On pourra diſpoſer ce jardin par planches, comme celui à fleurs, avec des plates-bandes de deux pieds autour des murs, pour pouvoir y arranger les différentes eſpéces de plantes qu'on voudra y mettre, ſuivant leur genre & ſuivant les différentes expoſitions qu'elles demanderont.

ABSYNTHE ou ALUINE, vient de ſemence & de plant enraciné : on la leve ordinairement au mois d'Octobre, pour en ôter le peuple, & pour le replanter auſſi-tôt en bonne terre bien labourée, & en belle expoſition : on la ſeme en Février & Mars.

On ſe ſert de quatre eſpéces d'abſynthe. La premiere eſt la grande abſynthe commune ; la ſeconde eſt l'abſynthe pontic à petites feuilles blanches ; la troiſiéme eſt l'abſynthe maritime ; la quatriéme, l'abſynthe de Judée ou d'Alexandrie. Les feuilles & les ſommités de toutes ces quatre eſpéces, ſont en uſage en décoction, ou en infuſion, à la maniere du thé, dans les maladies de l'eſtomac, & dans les fiévres intermittentes. On s'en ſert auſſi dans les affections de la rate, dans le défaut d'appétit, dans la jauniſſe, le ſcorbut, & pour chaſſer les vers. Le ſel d'abſynthe, pris au poids de dix grains dans un peu de ſirop de limon, eſt un excellent remede pour arrêter le vomiſſement. On emploie auſſi l'abſynthe en poudre dans les cataplaſmes réſolutifs ; c'eſt même un excellent vulnéraire. On trouvera la maniere de faire le vin d'abſynthe au Chapitre *de l'Apothicairerie*.

ACANTHE ou BRANCHE-URSINE, vient en toute terre ſans beaucoup de culture. On la multiplie de ſemence en Mars, & de plant enraciné en Octobre. On aura ſoin de lever de terre cette plante tous les ans, pour en ôter le peuple, qui eſt capable de perdre un jardin.

Les feuilles de cette plante s'emploient ordinairement dans les décoctions & fomentations émollientes. Elle eſt vulnéraire & déterſive, propre pour modérer le cours de ventre. Dodonée aſſure qu'elle eſt propre au crachement de ſang, dans la pulmonie, & dans les bleſſures internes cauſées par quelque coup ou chûte. Galien ordonne les feuilles de cette plante, miſes en poudre, pour rétablir les digeſtions viciées.

ACHE. Sa culture eſt enſeignée ci-devant, page 80.

Cette plante eſt apéritive, fébrifuge, & antiſcorbutique : on en fait une conſerve avec les ſommités & le ſucre, que l'on eſtime pour les maux de poitrine, pour pouſſer les mois & les urines. L'eau diſtillée de cette plante eſt excellente pour les maux des yeux, & pour déterger les ulceres invétérés. Dans la trop

grande abondance du lait, on applique ſur les mammelles des nouvelles accouchées des feuilles d'ache en forme de cataplaſme. On fait auſſi un onguent avec cette plante, qui mondifie les plaies.

Agaric. Voyez Tome premier, II. Part. Liv. V, Chap. V.

Le ſeul qui ſoit propre à être pris intérieurement, eſt celui qui naît ſur le tronc du méléſe. On l'emploie en infuſion dans l'eau depuis deux dragmes juſqu'à demi-once, & en ſubſtance, depuis un gros juſqu'à deux : comme c'eſt un purgatif très-âcre, on le corrige avec le gingembre, la canelle, ou quelque autre drogue aromatique, ou bien avec quelque ſel fixe. On ordonne ordinairement les trochiſques, qu'on prépare avec l'agaric & le gingembre; leur doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à un, dans les maladies rebelles, & dans les obſtructions des viſceres. L'agaric convient aſſez aux perſonnes ſujettes aux catarrhes & aux fluxions dans la tête; il eſt propre à diſſoudre les humeurs épaiſſes & arrêtées dans les glandes & dans les arteres : auſſi l'emploie-t-on avec ſuccè dans les maladies du foie, de la rate, du méſentere, dans la jauniſſe, les vents, l'aſthme humide, la goutte ſciatique, le rhumatiſme, la rétention d'urine cauſée par des glaires, & dans la ſuppreſſion des règles. L'agaric eſt dangereux aux femmes groſſes, & à ceux qui ſont ſujets aux hémorrhagies. On tire de l'agaric un extrait, qu'on donne à un ſcrupule; & une réſine qui ſe prend juſqu'à quinze grains. Il entre dans pluſieurs compoſitions purgatives.

Agnus Castus. Voyez Tome premier, II. Part. Liv. IV, Chap. V.

On ſe ſert de ſa feuille, de ſa fleur, & principalement de ſa ſemence, pour réſoudre, pour atténuer, pour exciter l'urine, pour amollir les duretés de la rate, & pour chaſſer les vents. On en prend en poudre & en décoction : on l'applique auſſi extérieurement.

Agripaume, vient ſans culture dans les lieux incultes & raboteux. Elle ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars.

Cette plante a été nommée en latin, *cardiaca*, du mot grec χαρδία, qui ſignifie cœur, comme étant une plante propre pour les affections de ce viſcere. On l'emploie ordinairement en décoction, ou en tiſane. Elle eſt apéritive & propre pour provoquer les mois des femmes : c'eſt auſſi un excellent diurétique. Le jus exprimé de cette plante ſe donne avec ſuccès, à deux ou trois onces aux enfans qui ont des vers.

Agremoine, ſe plaît dans les lieux pierreux, ſecs & incultes, ſans culture. On la multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars.

On emploie l'aigremoine dans les tiſanes, dans les décoctions, dans les bouillons, & dans les potions apéritives, rafraîchiſſantes & vulnéraires. Elle eſt propre à réſoudre les tumeurs des bourſes & des autres parties où il y a inflammation. On s'en ſert dans le crachement de ſang & dans la dyſſenterie, à la maniere du thé. Sa décoction eſt ſpécifique dans les maux de gorge, en forme de gargariſme.

Ail. Sa culture eſt expliquée à la page 87.

Beaucoup de gens regardent l'ail comme un préſervatif univerſel, & le préferent à l'orviétan, la thériaque, le mithridate, & autres compoſitions de cette nature. En effet, c'eſt un très-bon cordial, très-capable de réſiſter au venin & au ſcorbut, tant pour les hommes que pour les bêtes. Pluſieurs le mêlent avec les alimens dans les ragoûts, pour éguiſer l'appétit & échauffer l'eſtomac. On s'en ſert en lavement dans la colique venteuſe, & bouilli dans le lait, pour pouſſer les urines & le gravier. Lorſqu'on le mange crud, rien n'empêche mieux l'haleine d'en être infectée, que de manger enſuite un peu de racine de perſil, ou de racine de poirée, cuite ſous la cendre.

Alcée, plante médecinale, se plaît dans les prairies & lieux gras, ne demande pas de culture, & se multiplie de plant enraciné & de semences.

La racine, bue dans du vin, guérit les dyssenteries & la colique.

Alkekenge ou Coqueret, veut être planté en bonne terre bien cultivée : on l'arrosera souvent pour qu'il porte beaucoup de fruit. On le multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert que des fruits de cette plante; c'est un excellent apéritif dans la rétention d'urine & dans l'hydropisie. On écrase trois ou quatre de ces fruits, qu'on fait avaler dans un verre de vin blanc dans l'une ou dans l'autre de ces maladies. La même quantité prise dans le petit lait, ou dans les amandes, orgeats ou émulsions, est un excellent remede dans la colique néphrétique.

Alleluia ou Pain-a-Coucou. Sa culture est ci-devant, page 87.

On emploie toute la plante par poignées dans les tisanes & dans les infusions propres à modérer la trop violente fermentation du sang : on la préfere à l'oseille pour les bouillons des malades, dans les fiévres malignes & ardentes, dans lesquelles le cerveau est menacé d'inflammation & attaqué par les délires : elle est propre lorsque la langue est noire & seche, & que les saignemens de nez fréquens marquent la dissolution du sang par un âcre volatil trop exalté. L'alleluia, ou son eau distillée, est employée avec succès dans ces circonstances; elle appaise la soif excessive des malades, & tempere les ardeurs de la fievre : on l'ordonne en julep, depuis quatre jusqu'à six onces, avec une once de syrop de limon; ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuser dans un bouillon de veau : toute la plante macérée dans de l'eau tiéde, lui communique une saveur agréable, si on y ajoute un peu de sucre. On en fait un sirop & une conserve très-utile dans les mêmes maladies. Cette plante est aussi apéritive & hépatique; on s'en sert avec succès dans les maladies du foie & des reins, lorsque ces visceres sont menacés d'inflammation, & qu'il commence à se former quelque obstruction dans leurs glandes.

Amaranthe. Sa culture est expliquée, page 278.

La fleur d'amaranthe, prise en breuvage, soulage ceux qui sont tourmentés du mal de ventre & du flux de sang, & arrête les mois & fleurs des femmes. Elle est astringente, réfrigérative & dessiccative.

Ancolie. Voyez sa culture, page 278.

Cette plante est apéritive, diurétique, sudorifique, déterssive & antiscorbutique. Un gros de la poudre de sa racine, pris dans du vin, appaise la colique néphrétique. Un gros de sa graine mis en poudre, mêlée avec un peu de safran, & délayée dans un verre de vin, est très-utile dans la jaunisse. La teinture de ses fleurs, tirée avec de l'esprit-de-vin, est excellente pour bien nettoyer la bouche & affermir les gencives.

Aneth, est une plante qui est assez semblable, par ses feuilles, au fenouil, & leurs propriétés sont à-peu-près les mêmes. Elle vient mieux de semence que de plant, demande un endroit tiéde & peu sujet aux froids, & veut être souvent arrosée.

La racine de cette plante est diurétique & provoque l'urine; sa semence, qui est chaude & dessiccative, excite aussi l'urine, chasse les vents, adoucit le hoquet, aide à la digestion, & fait venir le lait aux nourrices; ses feuilles, qui sont résolutives, appliquées extérieurement, avancent la suppuration des tumeurs.

Angelique, veut être plantée en terre grasse & en belle exposition. On la multiplie de semences & de plant enraciné. On aura soin de la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup, & qui en empliroit un jardin.

La racine de cette plante eſt eſtimée ſouveraine contre les maladies peſtilentielles : elle eſt ſudorifique, cordiale, propre dans les fiévres malignes, petite vérole, pourpre, & autres maladies contagieuſes. On met environ deux onces de ſa racine deſſéchée, bouillir dans trois pintes d'eau, & on la donne par verrées à boire aux malades.

ANIS. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 87.

Sa ſemence eſt chaude & deſſiccative : plus elle eſt fraîche, plus elle eſt douce. Elle eſt cordiale, ſtomachale, pectorale, carminative & digeſtive ; elle eſt bonne aux nourrices pour leur faire avoir quantité de lait ; elle appaiſe les coliques, chaſſe les vents, aide la digeſtion, & empêche les crudités : pluſieurs perſonnes en prennent après le repas, ſur-tout de celle qui eſt en dragée & couverte de ſucre. On en fait prendre un ſcrupule aux enfans, pour purger doucement par haut & par bas les ordures du ventricule & des inteſtins. On tire l'huile d'anis par expreſſion ou par diſtillation : elles ſont excellentes l'une & l'autre pour la colique venteuſe, & pour faire cracher les aſthmatiques : on en met juſqu'à dix gouttes dans un verre de quelque liqueur convenable.

ARGENTINE, ſe plaît dans les lieux frais, gras & aquatiques, comme le long des rivieres, des ruiſſeaux d'eau vive & des mares. Elle ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

L'eau diſtillée de cette plante s'eſt acquis une grande réputation chez les Dames, qui s'en ſervent pour ſe nettoyer & s'embellir la peau. Cette eau eſt excellente pour la chaſſie & pour les ulceres des yeux. On ſe ſert ordinairement de cette plante en décoction & dans les bouillons contre la fiévre, le flux de ſang, les hémorrhagies, les inflammations des reins & de la veſſie, & par conſéquent on l'ordonne dans les difficultés d'urine.

ARISTOLOCHE, vient en toute terre plus que l'on ne veut, ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie de deux ſortes d'ariſtoloches ; ſavoir, celle qui a la racine longue, & celle qui eſt ronde. On ne ſe ſert même que des racines de cette plante. La ronde eſt la plus eſtimée. L'ariſtoloche eſt propre pour les maladies du cerveau, du foie ou du poumon, pour pouſſer les mois & les vuidanges après l'enfantement. Elle facilite l'expectoration & le crachat dans l'aſthme, & provoque l'urine. On l'ordonne en ſubſtance, en poudre juſqu'à deux gros, & juſqu'à demionce en infuſion.

ARMOISE, vient dans les lieux ſecs & pierreux ſans beaucoup de culture. On la multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt déterſive, vulnéraire, apéritive, hyſtérique, fortifiante, propre pour les maladies de la matrice & de la veſſie. On ſe ſert des feuilles & des fleurs d'armoiſe, à la maniere du thé, contre les vapeurs. On en compoſe un ſirop que l'on donne juſqu'à une once dans les potions hyſtériques & apéritives. L'eau diſtillée, mêlée avec égale quantité d'eſprit de vin, d'eau de frai de grenouilles, deſſeche & guérit toutes ſortes de dartres.

ARRÊTE-BŒUF, vient & croît en toute terre ſans culture, & ſe multiplie de rejettons enracinés en Septembre.

Cette plante eſt apéritive & diurétique. On ordonne ſes racines dans les tiſanes, dans les bouillons & dans les apozemes. Toutes ſes préparations ſont excellentes pour la jauniſſe, pour la ſuppreſſion des mois & pour les hémorrhoïdes enflammées ; on fait boire dans un verre de vin blanc deux gros de racine de cette plante pour la colique néphrétique ; la décoction de toute la plante eſt fort déterſive ; on s'en ſert dans le ſcorbut.

ASPERGE. Pour ſa culture, voyez à la page 90.

La plante, auſſi-bien que les racines, pouſſent les urines, & levent les obſtructions des reins. On ſe ſert des racines par poignées dans les bouillons & les tiſanes apéritives.

Aunée, veut un terroir gras & à l'ombre. Comme les ſemences de cette plante ſont très-rares, on ne la multiplie que de plant ſur la fin de Septembre.

On ne ſe ſert que des racines d'aunée, ou ſeches ou vertes. Elles conviennent aux maladies de l'eſtomac. Quelques-uns mettent ſes racines dans le vin doux après les vendanges, & le laiſſent bouillir. On appelle ce vin, vin d'aunée ; il eſt excellent pour les crudités de l'eſtomac. On s'en ſert auſſi dans la colique & la paralyſie des inteſtins. La décoction des mêmes racines convient aux maladies de poitrine, ſur-tout à l'aſthme & à la toux invétérée. La doſe eſt d'une once. On en compoſe un onguent avec le beurre frais, excellent pour la gale & les maladies de la peau.

Aurone. Cette plante ſe multiplie mieux de plant en Mars, que de ſemences. Elle veut une belle expoſition, & une terre bien cultivée.

On ſubſtitue cette plante à l'abſynthe, ſes vertus étant aſſez ſemblables. Un gros de ſa ſemence pilée avec quelques-unes de ſes feuilles dans du vin blanc, eſt un bon remede dans les maladies peſtilentielles. Un demi-gros de feuilles ſéchées & miſes en poudre, bues dans un verre d'eau de matricaire diſtillée, eſt bon pour arrêter le cours des fleurs blanches. On s'en ſert extérieurement pour fortifier les gencives, & pour deſſécher les maladies des os. On met auſſi des feuilles d'aurones dans les habits, pour empêcher que les vers ne s'y mettent ; c'eſt pourquoi quelques-uns appellent cette plante *garde-robe*.

Barbeau ou Bluet. Voyez *Cyanus*.

Bardane. Il n'eſt point de terre inculte où cette plante ne vienne en abondance. Elle ſe multiplie de ſemences en Mars.

La bardane eſt diurétique, ſudorifique, pectorale, hyſtérique, vulnéraire & fébrifuge. La décoction des feuilles purifie le ſang, & ſoulage ceux qui ont des maux vénériens. On ſe ſert de ſes feuilles cuites ſous la braiſe, pour appliquer ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir. On l'ordonne en tiſane dans les petites véroles & les fievres malignes. On en fait des cataplaſmes avec le ſon & l'urine, pour réſoudre les tumeurs.

Basilic. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 92.

On emploie également toutes les eſpéces de baſilic : on en fait une poudre céphalique qui fait couler beaucoup de ſéroſités du cerveau. On ſe ſert des feuilles & des fleurs à la maniere du thé pour les maux de tête & pour provoquer les urines. Les Cuiſiniers ſe ſervent de cette plante pour différens ragoûts.

Baume. Sa culture eſt ci-devant, page 92.

On tire par infuſion une huile de cette plante, excellente pour toutes ſortes de bleſſures, plaies & contuſions. On ſe ſert des feuilles en décoction pour pouſſer les mois & les urines : c'eſt auſſi un excellent ſtomachique capable de faciliter la digeſtion, & d'arrêter le vomiſſement. On met dans les ſalades les feuilles & les ſommités de cette plante.

Benoite, veut une terre graſſe & bien amendée. On la multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

Tragus aſſure que la racine de cette plante infuſée dans du vin, eſt ſtomachale & emporte les obſtructions du foie. Ce même vin eſt vulnéraire & déterſif. La décoction de la plante dans le vin, ſe donne avec ſuccès dans le commencement des friſſons des fievres intermittentes.

Berce, vient en toute terre, & en quelque expoſition que ce ſoit, ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante, auſſi-bien que la ſemence, ſont apéritives & inciſives; on s'en ſert en infuſion. Tabernæ-Montanus aſſure que la décoction des feuilles ou des racines de cette plante eſt laxative, & qu'elle guérit les vapeurs.

Berle, ne demande pas grande culture, veut une terre graſſe & à l'ombre, ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante pour purifier le ſang, & pour emporter les obſtructions des viſceres. On s'en ſert utilement dans le ſcorbut, la ſuppreſſion d'urine & des mois, en forme d'apozemes; & dans les bouillons apéritifs, par poignée.

Bétoine, ſe plaît dans un terrein humide & à l'ombre. On la multiplie plus aiſément de plant que de ſemences en Mars.

La bétoine eſt vulnéraire, apéritive, diurétique, adouciſſante, propre pour les maladies du cerveau & du bas-ventre. On s'en ſert à la maniere du thé pour la goutte, les vapeurs, les douleurs de tête, la jauniſſe. On en fait auſſi une tiſane, une conſerve & un ſirop propres pour faire cracher les matieres purulentes, pour conſolider les ulceres intérieurs, pour faire paſſer les urines & emporter les obſtructions. On en fait une poudre propre à faire éternuer: & une emplâtre pour les bleſſures, ſur-tout de la tête. Les racines en décoction purgent par haut & par bas.

Bistorte, veut un terrein humide & à l'ombre, ſe multiplie de plant enraciné en Septembre.

On ſe ſert des racines de cette plante en tiſane ou en décoction, même en poudre au poids d'un gros: c'eſt un aſtringent aſſez efficace propre pour arrêter toutes ſortes de flux.

Bois-Gentil, veut être planté en belle expoſition & en bonne terre bien cultivée & bien amendée. On le multiplie de plant enraciné en Septembre, & de marcottes en Avril. Cet arbriſſeau ſe plaît le long d'un mur en eſpalier.

Les feuilles & les fruits de cet arbriſſeau purgent aſſez violemment; les payſans s'en ſervent ſouvent; la doſe eſt d'un gros en ſubſtance, & au double en décoction. Il faut corriger ce purgatif avec le vinaigre ou quelques aromates avant de s'en ſervir. On l'ordonne dans l'hydropiſie, les vapeurs & les rhumatiſmes invétérés.

Bouglose ou Buglose & Bourache. Pour leur culture, voyez page 94.

On ſe ſert ordinairement de ces deux plantes enſemble. Leurs fleurs ſont cordiales, & s'ordonnent en infuſion par pincées. On en fait auſſi une conſerve. Les feuilles & les racines en décoction ſont humectantes, rafraîchiſſantes, propres dans les fluxions de poitrine, la pleuréſie, & dans la toux opiniâtre: on en fait boire le ſuc juſqu'à quatre onces, & la tiſane par verrées. Le ſirop de bugloſe convient fort aux mélancoliques, juſqu'à une once dans quelque liqueur appropriée. On ordonne auſſi cette plante dans les bouillons rafraîchiſſans par poignées.

Bouillon-Blanc. Cette plante vient ſans ſoin & ſans culture le long des chemins & des berges. Elle ſe multiplie de ſemences en Mars.

On fait boire la décoction de bouillon-blanc dans le téneſme, la dyſſenterie, la colique & le cours de ventre. Cette même décoction ſert à baſſiner le fondement de ceux qui ont des hémorrhoïdes. L'eau diſtillée des fleurs s'ordonne avec ſuccès pour la brûlure, la goutte, l'éréſipelle, & pour toutes les maladies de la peau. On écraſe les feuilles de cette plante, & on les mêle avec l'huile d'olives en forme d'onguent pour les plaies récentes.

Bourse-a-Berger ou Tabouret. Il n'y a rien de si commun dans les champs & dans les lieux incultes que cette plante. Elle se multiplie de semences en Mars.

On se sert avec succès de cette plante dans le cours de ventre & dans les hémorrhagies. Elle est vulnéraire, astringente, fébrifuge & adoucissante. On emploie le suc de ses feuilles jusqu'à six onces dans les fluxions où il y a inflammation; ce suc arrête les hémorrhagies du nez en le faisant respirer.

Brunelle. Cette plante se multiplie mieux de plant enraciné que de semences en Octobre. Elle se plaît à l'ombre & en terre grasse.

La brunelle est vulnéraire, déterfive & astringente : on s'en sert dans les blessures d'armes à feu, après l'avoir écrasée & appliquée sur le mal. Elle est très-utile en tisane, décoction, apozeme, bouillons, dans le crachement de sang & les hémorrhagies. On en fait aussi des gargarismes dans les maux de gorge & dans le scorbut pour nettoyer les gencives.

Bruyere. Cette plante vient sans soins dans les lieux incultes.

La décoction de bruyere se donne avec succès par verrées dans la difficulté d'urine. L'huile qu'on tire des fleurs est bonne pour les dartres. L'eau distillée de toute la plante appaise l'inflammation des yeux. On prépare un bain avec la fleur & les feuilles, qui appaise les douleurs de la goutte. La fomentation des fleurs de cette plante sert aussi pour le même mal.

Bugle, veut un lieu pierreux & sec, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est vulnéraire & déterfive. On l'ordonne en tisane & dans les apozemes pour le crachement de sang, la dyssenterie, les fleurs blanches, les pertes, les maux de gorge & les ulceres de la bouche : le suc de ses feuilles bu à trois onces, a les mêmes vertus. On s'en sert aussi avec succès dans les difficultés d'urine & dans les obstructions du foie.

Buis. Nous avons parlé ci-devant dans le jardin d'ornemens, de la culture de cet arbrisseau, à la page 261.

On substitue le bois du buis rapé au gaïac, & on s'en sert avec le même succès dans les tisanes sudorifiques pour la vérole. On tire de ce même bois une huile fétide qui est estimée pour les vapeurs, le mal de dent & l'épilepsie. La dose est jusqu'à vingt gouttes, mêlées avec la poudre de réglisse. On la mêle avec le beurre fondu pour graisser les cancers. On en fait aussi un liniment avec l'huile de mille-pertuis, pour la goutte & les rhumatismes invétérés.

Cabaret, veut être planté en terre grasse, humide & à l'ombre, se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les racines de cette plante purgent par haut & par bas vigoureusement. On fait infuser à cet effet demi-once de racines dans un verre de vin blanc, pendant douze heures. Ce remede convient aux hydropiques & à ceux qui sont attaqués de la sciatique. L'infusion des feuilles de la plante dans l'eau commune, est bonne pour la difficulté d'urine, & ne purge point : on en met ordinairement une once dans une chopine d'eau tiéde.

Caille-Lait. Il n'est rien de si commun que cette plante. Elle vient en toute sorte de terre & exposition : on la multiplie de semences en Mars.

Cette plante est vulnéraire & déterfive : on s'en sert à la maniere du thé pour la goutte; on fait un sirop de ses fleurs qui est fort apéritif & propre pour les pâles couleurs & la rétention des mois. On se sert avec succès de la décoction de cette plante pour bassiner la gratelle, & pour toutes les maladies de la peau.

Calament, veut un terroir ſec & en belle expoſition. On le multiplie de ſemences en Mars, & mieux de plant enraciné dans le même tems.

On ſe ſert de cette plante à la maniere du thé. Elle eſt ſtomachale, diurétique, apéritive, & propre pour provoquer les ordinaires & les urines; on s'en ſert auſſi en décoction dans les vapeurs & dans les maladies de la matrice. L'eau diſtillée & le ſirop de cette plante ont les mêmes vertus.

Camomille, vient en toute terre, ſe ſeme en Mars, & ſe replante en Avril en belle expoſition.

Cette plante eſt réſolutive, apéritive, fébrifuge, adouciſſante & diurétique: on s'en ſert dans les cataplaſmes, & dans les fomentations & décoctions émollientes. L'infuſion de toute la plante eſt d'un grand ſecours dans la néphrétique, dans la colique venteuſe & dans les tranchées des accouchées. On ſe ſert auſſi de l'huile de cette plante faite par infuſion, dans la goutte, la ſciatique, les hémorrhoïdes & les rhumatiſmes. Dioſcoride recommande les fleurs de cette plante, miſes en poudre, dans les fievres intermittentes.

Capillaire. Toutes les eſpéces de cette plante ſe plaiſent dans les lieux pierreux & humides. On les multiplie de plant enraciné en Mars.

Les capillaires ſont apéritifs & adouciſſans: on s'en ſert à la maniere du thé, dans les maladies de poitrine pour favoriſer les crachats. On en fait un ſirop que l'on donne juſqu'à une once dans quelque liqueur appropriée dans la toux opiniâtre.

Centaurée. Il n'eſt ici queſtion que de la petite eſpéce de cette plante, qui ſeule eſt d'uſage en Médecine. Elle ſe plaît dans les lieux pierreux & montagneux en belle expoſition. Elle ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La petite centaurée eſt apéritive, déterſive, fébrifuge & vulnéraire. On s'en ſert dans la jauniſſe, l'hydropiſie, les obſtructions du foie & de la rate, dans la ſuppreſſion des mois, le ſcorbut, la goutte, les vers, & ſpécialement dans la rage. On l'emploie par pincées, en décoction ou en infuſion, à la maniere du thé. Son eau diſtillée, ſa conſerve ou ſon ſel, ont les mêmes vertus.

Cerfeuil. Sa culture eſt expliquée à la page 97.

Cette plante eſt apéritive, propre pour lever les obſtructions & purifier le ſang. On l'ordonne avec ſuccès dans la jauniſſe, l'enflure, les pâles couleurs, la fievre, dans les maladies des reins & de la veſſie. On mêle le cerfeuil avec le veau, & on en fait des bouillons propres pour ces maladies. On s'en ſert auſſi en décoction & en fomentation dans la colique. On en baſſine les femmes en couche; & celles qui aiment la propreté, s'en nettoient après leurs règles: on l'emploie en cataplaſme ſur les parties meurtries par quelque coup ou chûte. Le ſuc exprimé de cette plante, ſe mêle avec ſuccès avec celui de la chicorée ſauvage dans les maladies de poitrine & dans la pleuréſie.

Chelidoine ou Eclaire, vient par-tout, ſans ſoin & ſans culture, dans les lieux incultes; ſe multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

L'éclaire eſt apéritive, déterſive, inciſive, deſſiccative & réſolutive. L'infuſion d'une pincée de ſes feuilles à froid, pendant la nuit, dans un verre de petit-lait, ſe donne avec ſuccès dans la jauniſſe & dans les pâles couleurs. Le ſuc de cette plante eſt un excellent remede dans les maladies des yeux, pour les ulceres & les maladies de la peau. La racine de cette plante, au poids d'une once, infuſée dans une chopine de vin blanc, avec demi-once de teinture de mars, eſt utile dans l'hydropiſie; on paſſe l'infuſion, & on en fait prendre trois onces deux fois le jour.

CHICORÉE SAUVAGE. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 102.

Cette plante eſt apéritive, déterſive, propre à lever les obſtructions & à purifier le ſang. On ſe ſert des feuilles & des racines dans les bouillons, dans les tiſanes & dans les apozemes. Le ſuc exprimé de cette plante ſe donne juſqu'à quatre onces, de quatre heures en quatre heures, dans les maladies de poitrine. On y mêle ordinairement le ſuc de cerfeuil, de bourache & de bugloſe. On en fait un ſirop compoſé avec la rhubarbe, que l'on ordonne avec ſuccès dans les maladies des enfans : on le mêle ordinairement avec quelque liqueur appropriée à leur mal. La doſe eſt d'une once.

CHIENDENT. Cette plante vient plus qu'on ne veut dans les jardins, ſans culture, & ſe multiplie à l'infini de ſes racines en tout tems.

On emploie le chiendent dans toutes les tiſanes apéritives & rafraîchiſſantes, par petites poignées, dans deux ou trois pintes d'eau commune.

CIGUE, vient ſans ſoin & ſans culture dans toutes ſortes de terres. Elle ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ne ſe ſert point intérieurement de cette plante, étant un poiſon ; mais extérieurement pour les tumeurs du foie & de la rate, pour les ganglions, pour diſſiper le lait coagulé dans les mammelles : on en fait des cataplaſmes émolliens & réſolutifs, propres pour appaiſer l'inflammation des bourſes. L'emplâtre qu'on fait de cette plante, a les mêmes vertus.

COCHLEARIA. Voyez ci-deſſous, *Herbe aux cuillers*.

CONSOUDE, ſe plaît en terre graſſe, humide & à l'ombre : on la multiplie de plant enraciné ſur la fin de Septembre.

La conſoude eſt vulnéraire ; on s'en ſert avec ſuccès dans le crachement de ſang, les maladies du poumon, la dyſſenterie, & pour arrêter les hémorrhagies. On s'en ſert auſſi pour appliquer ſur les plaies, les fractures, les hernies, & ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir. Le cataplaſme fait avec les racines de cette plante, s'applique avec ſuccès ſur les contuſions des parties nerveuſes ; on en prépare de la tiſane pour la toux invétérée, & pour toutes les maladies du poumon.

COQUELICOT, vient communément dans les bleds & dans les mars, ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie de ſemences en Mars.

On ne ſe ſert que des fleurs de cette plante ; on les emploie à la maniere du thé, avec un peu de ſucre, dans le rhume, dans les fluxions de poitrine, les pleuréſies, l'eſquinancie, & dans la toux invétérée & opiniâtre.

COULEVRÉE, vient dans toutes ſortes de terres ſans culture ; ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines, les ſemences & le ſuc de cette plante, tirés par expreſſion, ſont des purgatifs aſſez violens, qui font même quelquefois l'effet des émétiques. On en ordonne le ſuc dans l'hydropiſie & dans les maladies d'obſtructions, juſqu'à trois gros dans un verre de vin blanc. La racine ſe donne en ſubſtance & deſſéchée en poudre, auſſi dans un verre de vin blanc, juſqu'à trente-ſix grains dans les mêmes maladies.

CRESSON. Nous avons parlé ci-devant du creſſon des jardins qu'on cultive. L'eſpéce dont eſt ici queſtion, ne ſe cultive point, étant une plante aquatique qui ſe trouve en abondance le long des ruiſſeaux d'eau vive. On le nomme *creſſon d'eau*. Il ſe mange en ſalade, en ſoupe, & ſous la volaille rôtie.

On emploie cette plante par poignée dans les bouillons apéritifs & propres à purifier le ſang. On fait mâcher cette plante aux ſcorbutiques, pour leur nettoyer les gencives.

CYANUS ou BARBEAU. Il y en a de ſimples & de doubles ; on en trouve même

même dans les jardins, des blancs, des incarnats & des tannés. L'*aubiloin* des montagnes & les *ambrettes*, sont de la classe des cyanus.

L'eau de barbeau est recommandée pour les yeux; d'où quelques-uns l'appellent casse-lunette: on s'en sert aussi pour les éréspelles & pour les rougeurs du visage; & en particulier ses feuilles & sa graine, cuites dans du vin & bues, servent contre les piquures venimeuses & les fiévres malignes.

Cynoglosse. Voyez *Langue-de-Chien.*

Digitale veut être plantée en terre grasse & bien exposée au soleil. On la multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Les feuilles de cette plante bouillies par poignées dans une pinte d'eau ou de bierre, purgent violemment par haut & par bas. Ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes. Ce remede est d'Angleterre, où on l'ordonne ainsi contre l'épilepsie. En Italie, on met cette plante au nombre des meilleurs vulnéraires déterfifs.

Dompte-venin, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante pour la suppression des mois; on jette une once des racines dans une chopine d'eau bouillante; on passe l'infusion; on en fait boire trois ou quatre verres par jour, avec une once de sirop d'armoise par prise. On applique l'herbe amortie en forme de cataplasme sur les tumeurs de mammelles. L'infusion convient aussi dans les fiévres malignes, & à ceux qui ont été mordus de chiens enragés. Les feuilles desséchées & mises en poudre, nettoient les ulceres scrophuleux & les plaies.

Ellébore. On ne se sert en médecine que de sa racine. Le noir vient en toute terre, inculte ou non, plus qu'on ne veut. Il y en a de plusieurs espéces; & ils se multiplient de semence & de plant enraciné. L'ellébore blanc, dont il y a deux espéces, demande plus de soin: on le plantera en terre grasse bien cultivée & en belle exposition: on le multiplie de plant enraciné.

Des différentes espéces d'*ellébore noir*, celle à fleurs rouges est la plus en usage. Les racines d'ellébore purgent puissamment l'humeur mélancolique; c'est pourquoi on l'emploie dans l'épilepsie, la manie, l'apoplexie, la lépre, le cancer, la fiévre quarte, & autres maladies rebelles. Les racines d'ellébore en poudre se donnent depuis quinze grains jusqu'à un scrupule, & en décoction depuis une dragme jusqu'à deux. L'usage de l'ellébore en substance ou en infusion est très-délicat; il porte à la tête, cause quelquefois des convulsions & des irritations dans les parties nerveuses; ainsi on ne le doit donner qu'à des personnes robustes. Parkenson prétend que la meilleure préparation de l'ellébore, est son infusion dans le suc de coing, ou sa décoction dans un coing creusé exprès & cuit au four: ainsi le suc ou le sirop de coing est un remede salutaire pour guérir les maux causés par l'ellébore. La décoction de la racine d'ellébore noir, faite dans la lessive, nettoie la vermine des enfans; on leur en lave la tête, après l'avoir mise en poudre & mêlée avec du sain-doux en forme d'onguent: elle est utile pour la galle, les dartres & les maladies de la peau.

L'usage ordinaire de l'*ellébore blanc*, est de le mêler avec les poudres sternutatoires, pour en augmenter la violence & les rendre plus capables d'irriter les fibres nerveuses du nez. On l'emploie en poudre par le nez avec succès dans l'apoplexie, la léthargie & les autres affections soporeuses. La racine d'ellébore blanc purge par haut & par bas avec une si grande violence & avec tant

d'âcreté, qu'on ne s'en sert presque point dans les remedes destinés aux hommes, mais on en mêle dans ceux des chevaux.

EPINE-VINETTE. Pour sa culture, voyez le Tome premier, II. Part. Liv. IV, Chap. V.

Une poignée du fruit de cet arbrisseau, infusée dans une chopine de vin, convient dans la dyssenterie & le flux de ventre, après avoir fait les remedes généraux. On ordonne aussi ce remede contre les fleurs blanches. Le sirop fait avec le même fruit & le sucre, est bon dans les maux de gorge de l'esquinancie : on en met une once dans une liqueur appropriée au mal : c'est un fort bon déterſif. L'écorce s'emploie en décoction dans l'ardeur d'urine, dans les fiévres ardentes, & dans toutes les inflammations internes.

EPURGE, vient en toute terre, sans soin & sans culture : se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

Le fruit de cette plante est le purgatif des Paysans ; ils en avalent environ une douzaine. C'est un purgatif très-violent, & dont on ne doit user qu'avec prudence. On le corrige ordinairement avec quelque sel fixe, comme d'absinthe, de tamaris, de petite centaurée, ou quelqu'autre de même nature. On se sert plus ordinairement en médecine, de la petite espéce de cette plante, qu'on nomme *Petite Esule*. On prend l'écorce des racines, qu'on fait macérer dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures. On l'ordonne en substance jusqu'à trente grains, & jusqu'à un gros en infusion dans les maladies d'obstruction, comme dans la jaunisse, les pâles couleurs, l'hydropisie.

EUFRAISE, veut une terre humide & un lieu ombrageux ; se multiplie mieux de plant enraciné en Mars, que de semences.

Arnaud de Villeneuve loue beaucoup le vin dans lequel on a mis infuser cette plante pour les maladies des yeux. On prend ordinairement trois gros d'eufraise en poudre dans un verre d'eau de fenouil ou de verveine distillée, pour les inflammations des yeux. La décoction de cette plante est déterſive & astringente. On s'en sert à la maniere du thé dans les obstructions des visceres.

EUPATOIRE, vient dans une terre grasse & bien cultivée, en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les feuilles de cette plante employées par petites poignées en tisane, emportent les obstructions des visceres. Cette même préparation convient aux hydropiques, aux pâles couleurs & aux galeux : elles poussent les mois & les urines, on peut en donner en poudre jusqu'à deux gros dans un verre de vin blanc.

FENOUIL. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 107.

La semence de fenouil infusée dans le vin blanc au poids d'une demi-once dans chaque verre, est bonne contre les morsures des bêtes venimeuses, & pour pousser les urines. Les racines de la plante en décoction provoquent les ordinaires. L'huile essentielle s'ordonne dans la colique venteuse jusqu'à cinq ou six gouttes. Les feuilles amorties & mises en forme de cataplasme, excitent le lait des Nourrices.

FENU-GREC. Cette plante est annuelle, & se seme tous les ans, en Mars, en bonne terre & en belle exposition.

Les semences de cette plante sont émollientes & résolutives. On les met en farine pour les onguents, les emplâtres & les cataplasmes. On les emploie en entier dans les lavemens, pour adoucir dans les coliques : on peut boire aussi de cette décoction pour lâcher le ventre.

FLAMBE ou IRIS. L'iris vient en toute sorte de terre ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

La racine de cette plante purge par haut & par bas. On s'en sert en substance dans l'hydropisie jusqu'à une once. On en tire aussi le suc par expression, qu'on ordonne jusqu'à demi-once dans la même maladie. On pulvérise cette plante & on la prend par le nez comme le tabac, pour faire éternuer. Les racines de l'*Iris de Florence* se donnent en poudre jusqu'à un demi-gros aux asthmatiques.

FOUGERE, vient dans les bois & les lieux incultes; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

La racine de cette plante est adoucissante & fort apéritive. Un gros de la racine desséchée & mise en poudre, est un spécifique contre les vers. L'eau distillée a les mêmes vertus. La poudre & l'eau distillée pousse les urines, & est bonne pour les maladies de la rate & du foie; elle convient aussi à l'hydropisie.

FRAISIER. Sa culture est expliquée ci-devant, page 108.

Les feuilles & les racines de cette plante sont fort apéritives & poussent les urines: on les ordonne ordinairement en tisane: les femmes se servent de l'eau distillée des fruits, pour se décrasser. Les fruits sont humectans & rafraîchissans: quelques-uns ordonnent les fraises dans la dyssenterie. Elles sont cordiales, & résistent au venin.

FRAMBOISIER. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 110.

Les feuilles de cette plante sont astringentes & détersives. On les emploie dans les gargarismes pour les maux de gorge & l'esquinancie. La fleur infusée dans l'eau d'orge, est propre pour l'inflammation des yeux, l'éréfipelle, & pour fortifier l'estomac. Le fruit humecte, rafraîchit & purifie le sang: on le croît même propre dans le scorbut.

FRAXINELLE, veut une bonne terre bien cultivée & une belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est cordiale, résiste au venin, fortifie le cerveau & l'estomac, tue les vers, & est propre pour l'épilepsie & la peste. On s'en sert aussi pour provoquer les ordinaires. On la donne en poudre jusqu'à un gros, & en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à demi-once. Elle entre dans presque tous les antidotes.

FUMETERRE, vient plus qu'on ne veut dans les jardins sans culture: elle se multiplie de semences en Mars.

Toutes les parties de cette plante s'emploient dans les décoctions & les bouillons par poignées. On en exprime aussi le jus. Ces préparations conviennent aux ardeurs d'urine, aux maladies de poitrine, aux mélancoliques, à la jaunisse & aux maladies croniques. La dose de ce suc est de quatre onces. On l'ordonne aussi dans les maladies de la peau, étant un des meilleurs remedes qui puisse purifier la masse du sang.

GARANCE, vient en toute terre & en quelque exposition que ce soit, sans soin & sans culture; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante sont apéritives, poussent les urines, & resserrent un peu le ventre. On s'en sert pour exciter les mois, & pour la jaunisse. La dose est d'une once en décoction, bue par verrée, pour boisson ordinaire. Les Teinturiers se servent aussi de cette racine pour teindre en rouge.

GENET Cet arbrisseau vient en toute sorte de terre, sans culture; se multiplie de semences & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des fleurs, des semences, & des tendrons de cette plante en infusion, ou en décoction. Les semences s'ordonnent en poudre jusqu'à deux gros.

Ces préparations ſont apéritives & conviennent pour faire pouſſer les urines & les ſéroſités des hydropiques.

Le genêt verd, qui ſert à faire des balais, eſt encore très-bon pour la rétention d'urine & pour faire ſortir le ſable de la veſſie : pour cela on prend le genêt verd, on le fait brûler de maniere qu'il ſoit réduit en cendre ; on la paſſe au tamis, & on en prend une cuillerée qu'on met dans une cafetiere avec deux taſſes d'eau ; on la fait bouillir un bouillon, on la tire du feu, & on la laiſſe repoſer pour la tirer enſuite au clair & en prendre tous les matins ; on peut y mettre un peu de ſucre.

GENEVRIER. Pour ſa culture, voyez II. Part. Liv. IV, Chap. V, du Tome I.

On emploie le bois & les baies de cet arbriſſeau. Le bois eſt ſudorifique : on l'emploie en tiſane juſqu'à une once. On en fait des parfums contre le mauvais air. Les baies ſont bonnes pour l'eſtomac, pour diſſiper les vents, pour les tranchées, pour la toux invétérée, pour provoquer les ordinaires, & pour faire pouſſer les urines : on les emploie en décoction par poignées ; on en tire une teinture par le vin blanc, ou une eau diſtillée qu'on ordonne juſqu'à un demi-ſeptier dans les maladies décrites ci-deſſus.

GENTIANE, veut être plantée en terre graſſe, bien cultivée & en belle expoſition. On la perpétue de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La gentiane eſt apéritive, ſudorifique, propre pour réſiſter au venin, pour tuer les vers ; elle eſt auſſi déterſive & fébrifuge : on ne ſe ſert que des racines en poudre juſqu'à un gros en opiat, juſqu'à deux gros en extrait, & juſqu'à une once en infuſion dans chaque pinte d'eau.

GERMANDRÉE ou PETIT-CHÊNE, ſe plaît dans les terres humides & à l'ombre ; ſe multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

Cette plante eſt inciſive, ſudorifique, vulnéraire, fébrifuge, apéritive, propre pour lever les obſtructions, pour exciter les mois, & pour nettoyer les plaies & les ulceres. On s'en ſert en décoction à la maniere du thé, ou en tiſane par poignées. Ces préparations conviennent fort aux goutteux.

GIROFLIER. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 285.

De toutes les eſpéces de giroflées, on ne ſe ſert ordinairement en médecine que de la jaune, qui croît communément ſur les murs ; on ſe ſert de ſes fleurs pour faire pouſſer les urines & déſoppiler les viſceres : ſon infuſion provoque les mois, guérit les pâles couleurs, eſt bonne pour la paralyſie. La graine de giroflée jaune qu'on ſemera en bonne terre & en belle expoſition, doublera.

GRATIOLE ou HERBE A PAUVRE HOMME. Cette plante aime les lieux froids & aquatiques : on la multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante lorſqu'il eſt queſtion de purger par haut & par bas. On l'ordonne aux gens robuſtes dans la jauniſſe, l'hydropiſie & dans les fiévres intermittentes. On s'en ſert en poudre juſqu'à un gros, ou en infuſion dans le lait ou le vinaigre juſqu'à deux gros. Cette derniere préparation eſt la meilleure.

GREMIL, ou HERBE AUX PERLES, veut une terre graſſe bien cultivée, & une belle expoſition ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des ſemences de cette plante en infuſion juſqu'à une once dans un verre de vin blanc, ou en décoction au même poids dans une pinte d'eau. Ces préparations ſont apéritives & propres pour pouſſer les urines & le calcul, pour exciter les mois, & pour la néphrétique.

GRENADIER. Pour ſa culture, voyez page 314.

Il y a deux eſpéces de grenades ; les unes ſont douces, & les autres aigres.

Les grenades douces adouciſſent les âcretés de la poitrine, appaiſent la toux invétérée, rafraîchiſſent & humectent.

Les aigres fortifient le cœur, arrêtent le vomiſſement & le cours de ventre, on les emploie auſſi avec ſuccès dans les pertes de ſang & dans la dyſſenterie. Les écorces du fruit ſe mettent en poudre & entrent dans les opiats aſtringens juſqu'à un gros, ou bien on les emploie en décoction juſqu'à une once. Les fleurs s'ordonnent à la maniere du thé. On fait auſſi le ſirop de grenades, qui ſe donne à une once dans quelque liqueur convenable dans les mêmes maladies. L'infuſion & décoction des graines des fruits eſt fort aſtringente. On s'en ſert pour arrêter les chaudes-piſſes.

GROSEILLER. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 110.

On emploie les fruits de cet arbriſſeau, qui ſont de deux ſortes, en général. Les uns viennent au groſeiller épineux, & les autres viennent en grappe.

Les premiers ſont aſtringens, ſur-tout un peu avant leur maturité. On les ordonne dans le crachement de ſang & dans le cours de ventre. Ils rafraîchiſſent la ſoif des fébricitans en les mêlant dans leurs bouillons. On les emploie auſſi dans les cuiſines lorſqu'ils ſont verds.

Les groſeilles en grappes ſont fort rafraîchiſſantes; elles reſſerrent un peu & conviennent aux bilieux. On corrige leur trop grande aigreur avec le ſucre, ou bien on en fait différentes confitures. La gelée convient aux fébricitans, auſſi bien que le ſirop qu'on mêle dans l'eau commune juſqu'à une once.

GUY. On ne cultive point cette plante : c'eſt une excroiſſance qui naît ordinairement ſur le chêne, le poirier, le pommier, & ſur l'épine blanche.

Quoique toutes ces eſpéces aient à-peu-près les mêmes vertus, on ſe ſert plus volontiers en médecine de l'eſpéce qui vient ſur les chênes. On l'emploie pour fortifier le cerveau, pour l'épilepſie, la paralyſie, l'apoplexie, la léthargie, pour les vers & pour les convulſions. On l'emploie en poudre juſqu'à un gros, ou en infuſion dans un verre de vin blanc juſqu'à une once. Les baies ou fruits du guy ne s'emploient pas intérieurement; on les met dans les emplâtres pour faire mûrir les abſcès.

GUIMAUVE. Vient en toute ſorte de terre ſans culture; ſe multiplie de ſemences & de plant en Mars.

On emploie les racines de cette plante dans les tiſanes adouciſſantes, & elles ſont d'un grand ſecours dans la toux violente, dans les pleuréſies & fluxions de poitrine. La doſe eſt d'environ une once ſur trois pintes d'eau légérement bouillie. Les feuilles s'emploient dans les décoctions, fomentations & cataplaſmes réſolutifs. On prépare auſſi les racines, des tablettes & un ſirop dont on peut ſe ſervir avec la tiſane. L'onguent de guimauve eſt très-réſolutif & convient fort aux rhumatiſmes & aux douleurs de côté.

HERBE AUX CUILLERS ou COCHLEARIA, ſe plaît dans une terre humide & en belle expoſition : on la multiplie de ſemences en Mars.

Cette plante eſt fort eſtimée dans le ſcorbut & pour les maladies des gencives : elle eſt déterſive, vulnéraire & apéritive. On s'en ſert dans l'hydropiſie & dans les obſtructions du foie & du méſentere. On l'emploie par poignées dans les bouillons & dans les tiſanes. On tire un eſprit de cette plante, qui eſt très-pénétrant; on l'ordonne juſqu'à un ſcrupule dans quelque liqueur convenable. La décoction légere de cette plante ſert dans les gargariſmes pour le ſcorbut & dans les maux de gorge.

HERNIOLE ou HERBE DU TURC, veut une terre graſſe & à l'ombre, & ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On fait des cataplaſmes avec cette plante, qu'on applique avec ſuccès ſur les

defcentes. On ordonne en même tems l'eau diftillée de la plante, ou un gros de la plante en poudre, que l'on prend en bol. Cette plante eft fort apéritive; on s'en fert en tifane dans la néphrétique; la dofe eft d'une petite poignée fur chaque pinte d'eau.

Hissope, veut une terre qui ne foit ni graffe, ni fumée, cependant bien expofée au foleil. On la feme & plante au printems; on la tond en automne.

Cette plante eft bonne pour les maladies du poumon, pour les obftructions des vifceres, pour pouffer les urines, & pour la chaude-piffe. On en fait un firop, dont on ufe au poids d'une once, dans quelque liqueur convenable; ou bien on en fait de légeres infufions à la maniere du thé, pour les maladies ci-deffus. Le vin aromatique d'hiffope, eft excellent pour les fomentations, pour diffiper les enflures des plaies & des ulceres. Les fleurs font à préférer aux feuilles.

Houblon, vient par-tout fans foin & fans culture; fe multiplie de plant enraciné en Mars. Voyez au furplus, Tome I, II. Part. Liv. I, Chap. XIV.

Cette plante eft apéritive & déterfive. On fe fert des tendrons & des têtes pour purifier le fang dans le fcorbut, pour les dartres & pour les maladies de la peau. On fait infufer pendant la nuit deux pincées de fommités de houblon dans un verre de petit-lait, ou dans un demi-feptier de vin blanc. Pour les vapeurs, on prépare des juleps & des apozemes avec cette plante, & l'on ajoute à chaque verre deux gros de teinture de Mars. Ce remede eft excellent pour provoquer les ordinaires. Un chacun fait qu'avec cette plante on fait la biere; c'eft elle qui lui donne prefque toute fa faveur.

Imperatoire, veut un terroir gras & humide, fe multiplie de femences en Mars, & de plant enraciné fur la fin de Septembre.

Cette plante eft connue fous le nom d'*Angelique fauvage*, de prefque tous les Auteurs: fa racine eft fudorifique; on en met une once dans un verre de vin blanc en infufion, qu'on mêle avec une once de vinaigre fcilitique; on fait boire ce mêlange au malade, & on le couvre bien. La tifane, ou la décoction d'une poignée de feuilles de cette plante fur chaque pinte d'eau, s'ordonne avec fuccès dans la néphrétique & dans la rétention d'urine: on fe fert auffi de la racine en poudre, au poids d'un gros, dans un verre de vin blanc pour les mêmes maladies. La décoction de la racine, au poids d'une once, dans une pinte d'eau, eft un excellent fébrifuge.

Joubarbe, vient fans beaucoup de culture en toute forte de terre, & fe multiplie de plant enraciné en tout tems.

On fe fert de la joubarbe pour l'efquinancie, pour les cors des pieds, & pour les coupures. On fait boire le fuc, ou l'eau diftillée, au poids de deux ou trois onces, dans les maladies d'inflammation. On fe fert de fon fuc en injection pour les ulceres de la matrice.

Jusquiame, Hannebanne ou Herbe a Sorcier, fe plaît dans les lieux incultes; fe multiplie de femences & de plant enraciné en Mars.

On fe fert rarement de cette plante intérieurement, fon ufage étant pernicieux. On l'emploie dans les cataplafmes adouciffans & réfolutifs pour la goutte & pour diffiper le lait grumelé. Le fuc de cette plante feringué dans les oreilles, eft un fort bon remede pour les douleurs qu'on y reffent. On fait brûler les femences de cette plante, & on expofe à leur fumée les pieds & les mains de ceux qui ont des engelures.

LANGUE-DE-CERF ou SCOLOPENDRE, vient dans les lieux humides & pierreux, & ſe multiplie de plant enraciné ſur la fin de Septembre. On la trouve ordinairement dans les puits.

On emploie cette plante en tiſane dans les maladies de poitrine, par poignée; on s'en ſert auſſi pour le cours de ventre, le crachement de ſang, les vapeurs & les palpitations de cœur.

LANGUE-DE-CHIEN ou CYNOGLOSSE, vient en toute ſorte de terre, ſans ſoin & ſans culture; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La tiſane faite avec une once de la racine de cette plante ſur chaque pinte d'eau, eſt vulnéraire, pectorale & adouciſſante. On l'ordonne avec ſuccès dans le crachement de ſang, dans les pertes, pour la toux violente: on peut s'en ſervir en poudre au poids d'un gros pour les mêmes maladies. L'onguent fait avec le ſuc de cette plante, eſt bon pour les tumeurs du fondement, pour les gerſures, les ulceres & les écrouelles.

LAVANDE. Pour ſa culture, voyez la page 116.

Cette plante eſt bonne pour les maladies de poitrine & de cerveau: on ſe ſert des feuilles, des fleurs & des graines, à la maniere du thé, dans la paralyſie, le bégaiement, l'aſthme. La conſerve des fleurs eſt bonne pour rétablir les règles & pour faciliter les digeſtions. On ſe ſert extérieurement de l'huile eſſentielle de lavande, pour les rhumatiſmes & la paralyſie. Cette même huile fait mourir les vers & les poux des enfans.

LIERRE, vient ſans ſoin & ſans culture le long des vieux murs.

La décoction des feuilles de cette plante par poignées dans le vin, eſt bonne pour les ulceres, pour appaiſer la douleur des dents, & pour provoquer les règles. Les fruits du lierre ſont purgatifs; les gens de la campagne en prennent un gros ou deux en ſubſtance dans les fiévres intermittentes: on applique ſur les cauteres les feuilles de cette plante.

LIERRE TERRESTRE, ſe plaît dans une terre graſſe, humide & en belle expoſition; ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt apéritive & vulnéraire: on s'en ſert en décoction pour les ulceres internes, pour les maladies de poitrine & des reins. On aſſure que cette plante appliquée en cataplaſme ſur le ventre, appaiſe les tranchées des nouvelles accouchées. Le ſuc de cette plante tiré par le nez, guérit la migraine: ce même ſuc, préparé & mis au poids de ſix onces, eſt un excellent remede pour la pleuréſie & la fluxion de poitrine.

LIN. Pour ſa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. I, Chap. XII.

On emploie la ſemence de cette plante dans les décoctions émollientes & adouciſſantes, pour la dyſſenterie, le cours de ventre, les épreintes, la colique, la néphrétique & la retention d'urine.

LINAIRE, vient par-tout ſans ſoin & ſans culture; ſe multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

L'onguent de cette plante eſt bon pour appaiſer les douleurs des hémorrhoïdes. Le ſuc & l'eau diſtillée ſont propres pour l'inflammation des yeux, pour le cancer, les fiſtules & l'éréſipelle.

LIS. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 286.

On ſe ſert des oignons de lis en cataplaſme, pour faire avancer la ſuppuration des tumeurs & des plaies. L'huile de lis eſt fort réſolutive, & on s'en ſert avec ſuccès dans les rhumatiſmes & pour fortifier les nerfs. L'eau diſtillée des fleurs, bue par verrées, convient dans la néphrétique, la pleuréſie, l'ardeur d'urine, l'eſquinancie, & dans toutes les maladies où il y a de l'inflammation.

MANDRAGORE, veut une terre graſſe, bien cultivée & une belle expoſition; on l'arroſera ſouvent pendant les chaleurs : elle ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ne ſe ſert point intérieurement de cette plante. On applique les feuilles & les racines ſur les tumeurs qu'on veut réſoudre, & ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir. On en fait un emplâtre fort réſolutif & propre pour fondre les ſquirrhes de la rate. Quelques Auteurs croient les fruits de cette plante ſomniferes.

MARJOLAINE. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 171.

La marjolaine eſt céphalique & fortifie les nerfs. On l'emploie pour l'épilepſie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau. Elle chaſſe les vents & eſt réſolutive & vulnéraire. On l'ordonne en poudre comme le tabac, ou on l'incorpore au poids d'un gros dans quelque conſerve; on peut auſſi s'en ſervir à la maniere du thé.

MARRUBE, vient ſans culture dans toutes ſortes de terres, même dans les maſures des vieux bâtimens. Il ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

Il y a deux eſpéces de marrube : le blanc & le noir; on ne ſe ſert guère que du blanc, & c'eſt de ce dernier ſeul que je vais donner les vertus. Cette plante eſt apéritive, hyſtérique, pectorale & ſtomachique; on s'en ſert dans la jauniſſe, l'aſthme, la toux & la rétention des mois. On fait boire ſon ſuc juſqu'à ſix onces. On peut s'en ſervir en infuſion dans le vin blanc, ou en tiſane par verrées. Quelques Auteurs la recommandent en cataplaſme pour les obſtructions & les tumeurs ſquirrheuſes du foie & de la rate.

MAUVE. On la ſeme ordinairement avant l'hiver en belle expoſition & dans une terre bien labourée, pour la replanter en Avril.

On emploie les mauves dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens, même dans les décoctions pour la colique, la dyſſenterie & le flux de ventre : on ſe ſert de ſes fleurs à la maniere du thé ou en tiſane pour les douleurs des reins & pour la difficulté d'urine.

MELILOT, ſe ſeme tous les ans en Mars en toutes ſortes de terres.

On ſe ſert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens avec la mauve & guimauve. On en fait auſſi une tiſane propre pour les inflammations de bas-ventre, pour la colique & la rétention d'urine. Cette plante fait la baſe de l'emplâtre du mélilot, qui eſt un très-bon réſolutif; on l'applique avec ſuccès ſur les tumeurs ſquirrheuſes. On en fait auſſi une huile par infuſion, & une eau diſtillée.

MÉLISSE. Sa culture eſt expliquée, ci-devant, page 117.

La méliſſe eſt cordiale, hyſtérique & céphalique : on s'en ſert dans la mélancolie, l'affection hypocondriaque, l'apoplexie, la paralyſie, le vertige, l'épilepſie, les palpitations de cœur, les ſyncopes, l'aſthme, & pour provoquer les règles & les vuidanges. On en compoſe une eau diſtillée, ſimple & compoſée. L'infuſion des ſommités, à la maniere du thé, eſt auſſi d'un grand ſecours dans toutes les maladies des nerfs.

MERCURIALE, vient par-tout ſans ſoin & ſans culture; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt d'un grand uſage dans les lavemens & dans les potions laxatives. On en fait un ſirop appellé de longue vie, qui eſt ſtomachal : ce ſirop eſt propre pour les pâles couleurs, les hydropiques, la ſciatique, & pour toutes les maladies de langueur. On prétend que cette plante convient ſur-tout aux maladies de la matrice.

Mille-Feuille, vient en toute terre & en quelque expoſition que ce ſoit ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante en tiſane par poignées ſur chaque pinte d'eau, ou en infuſion à la maniere du thé, pour arrêter les pertes de ſang & les fleurs blanches. On peut s'en ſervir en poudre juſqu'à deux gros, ou en tirer le ſuc, qu'on fera boire juſqu'à quatre onces. L'eau diſtillée de cette plante eſt bonne pour l'épilepſie & pour les ulceres internes. Le ſuc convient auſſi dans la maladie qu'on nomme coqueluche, & dans la vomique du poumon.

Mille-Pertuis, ſe plaît dans les terres ſablonneuſes & incultes ; ſe multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente ; la décoction des ſommités convient dans les fievres intermittentes, dans les pertes de ſang, dans la jauniſſe & la goutte. La teinture faite avec le vin, fait mourir les vers. On peut ſe ſervir des ſommités à la maniere du thé, ou en tiſane. On tire une huile des fleurs de cette plante, excellente pour les plaies.

Morelle, vient en toutes ſortes de terre, ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie plus qu'on ne veut de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante en cataplaſme pour adoucir les douleurs des hémorrhoïdes. Son ſuc exprimé eſt excellent pour les éréſipeles & le cancer : on en baſſine ſouvent les endroits où naiſſent ces maladies : on ne ſe ſert point de cette plante intérieurement.

Muguet, ſe plaît dans une terre graſſe & humide, qui ne ſoit guère expoſée au ſoleil ; ſe multiplie de plant enraciné en Septembre.

On emploie l'eau diſtillée de fleurs de muguet, pour la paralyſie, le mal-caduc & le vertige. Cette eau ſe donne juſqu'à quatre onces. La fleur & la racine miſes en poudre & priſes comme le tabac par le nez, font beaucoup éternuer.

Navet. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 121.

On emploie les navets dans les bouillons au veau, pour les fluxions de poitrine, les rhumes, la toux & les maladies qu'il faut adoucir : on emploie les ſemences dans les tiſanes apéritives, ſudorifiques & cordiales, dans les fievres malignes, la petite vérole, la rougeole & le pourpre.

Nénuphar ou Lis d'Estang. On ne cultive point cette plante dans les jardins. Elle vient dans les étangs, les marais aquatiques & les grandes piéces d'eau.

On ſe ſert de la racine & des fleurs de cette plante dans les décoctions & dans les tiſanes pour les maladies où l'on craint les inflammations. On en prépare un ſirop qu'on donne juſqu'à une once ou deux dans quelque liqueur appropriée : on prépare auſſi des fleurs de cette plante, une eau diſtillée & un miel. Ces préparations conviennent dans l'ardeur d'urine, la néphrétique, la dyſſenterie, les pertes & les fluxions de poitrine.

Nerprun. Cet arbriſſeau vient ſans ſoin dans les haies & autres lieux champêtres ; on le multiplie de plant enraciné en Octobre.

On prépare un ſirop avec les fruits de nerprun, qui eſt très-purgatif, & qu'on ne donne qu'à des gens robuſtes. La doſe eſt d'une once au plus. Il convient aux pâles couleurs, à la jauniſſe, aux goutteux, aux hydropiques & aux maladies d'obſtructions invétérées.

Nicotiane ou Tabac, ſe ſeme tous les ans ſur couche ſur la fin de Mars, pour être replanté ſur la fin d'Avril en bonne terre bien labourée & en belle expoſition. Voyez au ſurplus le Tome premier, II. Part. Liv. I, Chapitre XIV.

Tout le monde ſait l'uſage ordinaire de cette plante ; & on s'en eſt fait une ſi

terrible habitude, qu'il n'eſt guère de perſonnes qui n'en uſent. On fait un ſirop avec cette plante qui convient aux aſthmatiques; on l'ordonne juſqu'à une once. Il convient auſſi aux hydropiques & aux pâles couleurs. Les feuilles de tabac amorties ſont bonnes pour les coupures & pour les plaies : on ſe ſert des mêmes feuilles dans les lavemens; on les emploie utilement dans l'apoplexie & la paralyſie. On tire auſſi une huile du tabac, qui eſt très-vulnéraire. L'onguent fait avec les feuilles de la plante eſt un très-bon réſolutif.

OIGNON. Sa culture eſt expliquée ci-devant, à la page 122.

L'oignon eſt ſtomachal, pectoral, apéritif & ſudorifique. On le fait cuire ſous la braiſe après en avoir ôté le cœur qu'on a rempli de thériaque; on en exprime le jus, & on le donne aux peſtiférés pour les faire ſuer. Ceux qui ſont ſujets aux maux de reins, mangent des ſalades d'oignons cuits; ce remede facilite le paſſage des urines. L'oignon pilé & malaxé avec du beurre frais, eſt bon pour appaiſer la douleur des hémorrhoïdes. Son jus ſeringué dans l'oreille, en diſſipe les brouiſſemens.

ORIGAN, ſe plaît dans les terres ingrates, pierreuſes & incultes; ſe multiplie de ſemences, de boutures & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des feuilles de cette plante à la maniere du thé dans l'aſthme, la toux, la pleuréſie, les indigeſtions, la ſuppreſſion des règles, les pâles couleurs, la paralyſie, le torticolis & le rhume de cerveau. L'huile eſſentielle de cette plante, miſe avec du coton dans les dents cariées, en appaiſe la douleur.

ORPIN, veut être planté en terre graſſe, bien cultivée & à l'ombre; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La décoction de cette plante en lavement, eſt bonne dans la dyſſenterie & les flux de ventre : on applique les feuilles en cataplaſme ſur les deſcentes, les panaris, les tumeurs & les ulceres. On ſe ſert avec ſuccès du ſuc de cette plante pour les coupures.

ORTIE, vient par-tout ſans ſoin & ſans culture plus qu'on ne veut.

Le ſuc d'ortie dépuré eſt un bon remede pour le crachement de ſang : on le fait prendre juſqu'à quatre onces : on l'ordonne auſſi avec ſuccès dans la dyſſenterie & les fleurs blanches. La décoction des racines, en forme de tiſane, eſt bonne dans la pleuréſie, l'aſthme, la toux opiniâtre, les fievres malignes, la rougeole & la petite vérole. On peut ſe ſervir des feuilles & des fleurs à la maniere du thé; ce remede convient aux goutteux : on emploie les feuilles en cataplaſme pour réſoudre les tumeurs du foie & de la rate. L'eſpéce qui a les fleurs blanches, & qui ne pique point, eſt à préférer à l'autre.

ORVALE, vient en bonne terre & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences en Mars, & de plant enraciné ſur la fin de Septembre.

On ſe ſert de cette plante en décoction & en tiſane pour provoquer les mois; on en fait une boiſſon qui approche du cidre, avec le miel & l'eau. La ſemence entre dans les collyres pour les inflammations des yeux.

PARIÉTAIRE, vient le long des murailles ſans culture; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La pariétaire eſt émolliente, adouciſſante, apéritive & réſolutive. On s'en ſert dans les décoctions, les apozemes & les cataplaſmes adouciſſans. Son ſuc dépuré, pris à quatre onces, eſt bon pour la toux opiniâtre, les douleurs de reins & la difficulté d'urine. On applique le cataplaſme de pariétaire ſur le ventre, pour diſſiper les inflammations de cette partie. Le ſirop de pariétaire

pris jusqu'à deux onces dans quelque liqueur appropriée, soulage fort les hydropiques.

PAS-D'ASNE, se plaît en bonne terre & à l'ombre ; on le multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est en grande réputation dans les maladies de poitrine. On se sert des fleurs & des feuilles dans toutes les tisanes adoucissantes & pectorales : on en fait un sirop excellent dans les mêmes maladies : on le mêle ordinairement dans les tisanes ou dans les juleps.

PASSE-RAGE, vient en toute sorte de terre, cultivée ou non ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante dans le scorbut, dans les maladies d'estomac & les vapeurs, en tisane. La racine pilée & malaxée avec le sain-doux & le beurre frais appliquée sur les endroits où la goutte se fait sentir, soulage les malades.

PATIENCE, se seme en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est apéritive, antiscorbutique & propre pour la gale, les dartres & les autres maladies de la peau. On ordonne sa racine à deux onces dans les bouillons & les tisanes apéritives. Sa racine pilée & appliquée sur les ulceres des jambes, est un excellent remede. On incorpore cette même racine, & celle d'*aunée* pilée & malaxée avec le beurre frais pour frotter les galeux.

PAVOT. On seme ordinairement tous les ans, au mois de Septembre, la graine de cette plante en bonne terre & en belle exposition.

On met une tête ou deux de pavots dans les tisanes adoucissantes & somniferes dans les maladies où l'on veut avoir quelque relâche. On compose avec les semences de cette plante des émulsions rafraîchissantes. Le sirop de diacode se fait avec les têtes de pavot & le sucre : on l'ordonne jusqu'à une once dans la toux opiniâtre, dans les maladies de poitrine, les fluxions, les catharres, la dyssenterie & le cours de ventre.

PERSICAIRE, se plaît le long des lieux aquatiques & marécageux ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante dans les cataplasmes pour la goutte. Sa décoction est bonne pour arrêter le cours de ventre, la dyssenterie & les épreintes. On l'ordonne aussi pour la jaunisse & la rétention des règles. On peut s'en servir en poudre jusqu'à un gros, mêlée avec suffisante quantité de sirop d'armoise. Sa décoction est bonne pour les enflures des jambes, & pour déterger les ulceres.

PERSIL. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 124.

Le persil est apéritif, diaphorétique & fébrifuge. On fait boire son suc dans la fievre jusqu'à six onces ; on couvre bien le malade pour le faire suer. On met le persil pilé en cataplasme sur les contusions. Ses racines entrent dans les bouillons, les apozemes, les tisanes & les sirops apéritifs.

PERVENCHE, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante en décoction par poignées, ou à la maniere du thé, pour les hémorrhagies, le crachement de sang, la fievre intermittente, la phthisie, l'hydropisie, l'esquinancie. Cette plante, en forme de cataplasme, est bonne pour appliquer sur les écrouelles, & pour faire venir le lait aux nourrices.

PIMPRENELLE. Voyez pour sa culture ci-devant, page 124.

La pimprenelle est dessiccative, rafraîchissante, détersive & vulnéraire. On s'en sert dans les tisanes & les apozemes pour arrêter le crachement de sang, pour la phthisie, les fluxions de poitrine, la gravelle & la difficulté d'urine.

Pissenlit, vient dans toute ſorte de terre, ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt déterſive, apéritive, & propre pour purifier le ſang. On s'en ſert dans les bouillons, les apozemes & les tiſanes. On la ſubſtitue à la chicorée ſauvage : elle pouſſe par les urines, & convient à la néphrétique & à l'ardeur d'urine.

Pivoine, vient en bonne terre & en belle expoſition ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On emploie ordinairement les fleurs, les ſemences & les racines de cette plante en décoction ou en infuſion. Les ſemences & les racines s'ordonnent auſſi en poudre juſqu'à deux gros pour les maladies du cerveau, principalement pour le haut-mal, l'apoplexie, la paralyſie : ces préparations excitent les règles & les vuidanges. On peut auſſi ſe ſervir des fleurs par pincées, à la maniere du thé.

Plantain, ſe plaît dans les terres graſſes & à l'ombre ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Le plantain eſt déterſif, vulnéraire & aſtringent. On s'en ſert en décoction pour arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. On applique les feuilles amorties ſur les ulceres. Son eau diſtillée entre dans les potions aſtringentes & dans les collyres pour les inflammations des yeux. On s'en ſert auſſi dans les injections pour les chaudes-piſſes.

Poirée. Voyez ci-devant, pour ſa culture, la page 125.

On ſe ſert principalement en médecine de poirée blanche : elle amollit & lâche le ventre en décoction. Son ſuc exprimé & reſpiré par le nez, décharge le cerveau & fait éternuer. On applique les feuilles de poirée amorties ſur la tête des galeux, ſur les éréſipeles, ſur les ulceres & ſur la peau, lorſqu'elle a été enlevée par des véſicatoires.

Polypode, ſe plaît en terre ſeche & à l'ombre. On le trouve ordinairement au pied des vieux chênes, dans les bois, ou ſur des vieux murs.

On emploie cette plante comme les capillaires en infuſion. Ses racines en décoction, juſqu'à une once, ſont purgatives, apéritives, adouciſſantes, propres pour emporter les obſtructions des viſceres. On s'en ſert auſſi en poudre juſqu'à un gros dans l'affection hypocondriaque, dans le ſcorbut & dans l'aſthme.

Pourpier. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 128.

On emploie les tendrons, les feuilles & la graine de cette plante en décoction. C'eſt une des plantes des plus rafraîchiſſantes. On en tire le ſuc qu'on fait boire à quatre ou cinq onces dans les fievres ardentes & dans les maladies d'inflammation. L'eau diſtillée eſt bonne pour arrêter les hémorrhagies & les pertes des femmes : on en donne ordinairement quatre onces. On eſtime cette même eau pour faire mourir les vers.

Pulmonaire, veut une terre graſſe, bien cultivée & à l'ombre ; ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante, par ſon nom, s'eſt acquis une grande réputation dans les maladies du poumon & de la poitrine. On s'en ſert dans les tiſanes & les apozemes par poignées. Ces préparations conviennent auſſi au crachement de ſang & pour exciter le crachat. On peut s'en ſervir en ſirop juſqu'à une once dans quelque liqueur appropriée, & en cataplaſme ſur les ulceres & les plaies qu'on veut déterger & conſolider.

Quinte-Feuille, veut un terroir gras & ombrageux ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt aſtringente & vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre, la dyſſenterie & les pertes de ſang. On s'en ſert dans les apozemes & dans les tiſanes par petites poignées, légérement bouillies, ſur chaque pinte d'eau. On l'applique en cataplaſme ſur les deſcentes & ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir.

Réglisse. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 130.

La racine de cette plante entre dans toutes les tiſanes pectorales & apéritives; elle adoucit les douleurs de la toux, excite le crachat, humecte la poitrine, & tempere l'ardeur d'urine. On tire un extrait de la racine de cette plante, connu ſous le nom de *Jus de Régliſſe.* Le noir eſt le plus naturel, & eſt très-bon dans les rhumes : on en prend gros comme une noiſette qu'on laiſſe fondre dans ſa bouche.

Reine-des-Prés. Les feuilles de cette plante reſſemblent à celles d'orme. On trouve cette plante abondamment dans les prés où elle ſe plaît. Elle ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt ſudorifique, aſtringente, cordiale & vulnéraire. Elle arrête le cours de ventre & les hémorrhagies en décoction dans l'eau ou dans le vin. Cette même décoction convient dans les fievres malignes : on s'en ſert auſſi pour déterger & nettoyer les plaies & les ulceres.

Renouée, vient plus qu'on ne veut dans les terres graſſes & dans tous les jardins.

La renouée eſt aſtringente, déterſive & vulnéraire. On s'en ſert en lavement pour arrêter le cours de ventre, & en infuſion ou en tiſane dans les hémorrhagies, la dyſſenterie & le vomiſſement. On s'en ſert auſſi en décoction extérieurement, pour nettoyer & déterger les plaies & les ulceres.

Rhapontic, veut une terre graſſe, bien cultivée & une belle expoſition; ſe multiplie de ſemences en Mars, & de plant enraciné ſur la fin de Septembre.

On ſubſtitue les racines de cette plante à celles de la rhubarbe, en doublant la doſe, c'eſt-à-dire juſqu'à deux gros en poudre, & juſqu'à demi-once en infuſion. Ses préparations ſont aſtringentes, propres pour arrêter le cours de ventre & pour fortifier l'eſtomac.

Ronce. Cette plante ne vient que trop bien dans les haies & lieux incultes.

On emploie en médecine les feuilles, les fleurs & les fruits de cette plante. Les fleurs & les feuilles s'ordonnent en décoction à la maniere du thé, pour arrêter le cours de ventre, les fleurs blanches, le crachement de ſang, & pour adoucir l'âcreté des urines. Les fruits entrent dans les gargariſmes pour les maux de gorge.

Rosier. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 320.

Il y a pluſieurs eſpéces de roſes dont on ſe ſert en médecine. 1°. La roſe pâle, dont on fait un ſirop purgatif, à une once ou deux. 2°. La roſe ſauvage, dont le fruit s'appelle *Grate-cul*, ſert pour arrêter le cours de ventre, pour la difficulté d'urine & pour les douleurs d'eſtomac : on l'emploie en conſerve juſqu'à une once. 3°. La roſe de Provins dont on ſe ſert en conſerve dans les cours de ventre. On emploie auſſi ces mêmes fleurs dans le vin aromatique pour les plaies & les ulceres. 4°. La roſe des jardins dont on diſtille l'eau, qui eſt auſſi aſtringente & vulnéraire. 5°. Les roſes muſcades, dont l'infuſion à un gros purge vigoureuſement.

Rue, ſe plaît dans les lieux ſecs & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On fait boire aux malades, dans les fievres malignes & dans la peste, l'eau dans laquelle on a fait infuser à froid la rue. Le suc exprimé de cette plante, mêlé avec autant de vin, & bu à trois ou quatre verrées par jour, a les mêmes vertus. On se sert de cette plante en décoction pour gargariser la bouche dans la petite vérole & le scorbut. La conserve de rue est bonne pour les indigestions & pour faire mourir les vers. Sa décoction rétablit les règles, & sert pour nettoyer les ulceres : on l'ordonne pour les morsures des bêtes venimeuses ou enragées. L'huile essentielle se donne dans les lavemens pour la passion hystérique & les vapeurs ; on peut en faire prendre quelques gouttes intérieurement dans quelque potion appropriée.

SAFRAN. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. I, Chap. XIV.

On emploie en médecine les sommités ou pistilles de cette plante qu'on a fait sécher. Ces sommités sont cordiales, anodynes, hystériques, apéritives, alexitères & résolutives : on s'en sert en poudre jusqu'à vingt grains dans les opiats. Sept ou huit grains dans un bouillon au lait, est un fort bon remede pour les pulmoniques. On se sert de safran dans les collyres pour les yeux, & dans les cataplasmes résolutifs & adoucissans.

SANICLE, se plaît dans les terres seches & en belle exposition ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante à la maniere du thé, ou dans les bouillons & les tisanes pour arrêter les pertes de sang : c'est un excellent vulnéraire & apéritif ; on applique le cataplasme de sanicle sur les hernies ou descentes nouvelles, sur les tumeurs & sur les plaies.

SAUGE. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 131.

La petite sauge est à préférer, pour l'usage dans la médecine, à la grande, dont on ne se sert que pour embaumer les morts. La meilleure sauge vient des pays chauds ; on s'en sert à la maniere du thé pour fortifier les nerfs & pour entretenir la circulation du sang. Ce remede est excellent dans la paralysie de la langue, dans l'asthme, la colique, la fievre maligne, les douleurs d'estomac & de la tête, qu'on nomme ordinairement migraine. Les feuilles de sauge fumées, au lieu de tabac, sont excellentes pour faciliter le crachat aux asthmatiques. Les feuilles & la fleur de sauge entrent dans les potions vulnéraires, dans les crachemens de sang, & pour les ulceres internes. Les feuilles de sauge mises en cataplasme avec le vin, sont excellentes pour fortifier les nerfs. Les Hollandois ont si bien su persuader aux Indiens le mérite extraordinaire de la sauge, qu'à la Chine on leur donne deux livres de thé pour une livre de sauge ; & ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que les Chinois s'en trouvent bien.

SCABIEUSE, veut une terre grasse & bien cultivée ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On s'en sert dans les fievres malignes, la petite vérole, la rougeole, la pleurésie & les fluxions de poitrine ; c'est la base des potions cordiales & sudorifiques. On donne son jus dépuré jusqu'à six onces, ou son eau distillée au même poids. On peut s'en servir dans les apozemes & les tisanes dans les mêmes maladies. Ces préparations conviennent pour faciliter le crachat aux asthmatiques, pour les urines purulentes & pour les ulceres internes. Les Dames se servent d'eau de scabieuse distillée pour se nettoyer le visage.

SCEAU DE SALOMON, vient dans les bois sans culture ; se multiplie de plant enraciné en Octobre.

La racine de cette plante s'applique en cataplasme sur les descentes avec succes. On fait boire en même tems au malade l'infusion d'une demi-once de ses

racines dans un verre d'eau ou de vin blanc. La conſerve de la racine de cette plante eſt excellente pour les fleurs blanches.

Scrophulaire, ſe plaît en bonne terre & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La tiſane de la racine de cette plante eſt conſacrée aux écrouelles & aux hémorrhoïdes. Il y a même bien des gens qui prétendent être préſervés de ces maladies en portant ſur eux de cette racine. Les feuilles miſes en cataplaſme ou amorties, ſont excellentes pour mondifier les ulceres & pour mettre ſur les hémorrhoïdes. On fait un onguent avec cette plante, excellent pour la gale & les écrouelles : la racine en poudre juſqu'à un gros opere de même.

Scorsonere. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 131.

La tiſane faite avec la racine de cette plante bue par verrées, eſt eſtimée propre pour la morſure des bêtes venimeuſes, pour les maladies malignes, petite vérole, rougeole & fievres chaudes, pour exciter la ſueur, l'urine & les règles des femmes. L'eau diſtillée de la plante, bue par verrées, a les mêmes vertus. La précaution d'appliquer la racine de cette plante ſur les morſures des viperes, ne ſuffit pas, quoi qu'en croient bien des Auteurs.

Seigle. Pour ſa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. I, Chap. IX.

Le ſeigle eſt adouciſſant & réſolutif. On applique la farine de ſeigle en cataplaſme ſur les tumeurs pour les réſoudre : on ajoute à ce cataplaſme le miel & les jaunes d'œufs. Ce remede eſt excellent à appliquer ſur les mammelles où il y a du lait grumelé. Le pain fait avec le ſeigle, tient le ventre libre.

Senneçon, ſe multiplie de ſemences en tout tems & par-tout.

Le ſuc de cette plante, pris à deux onces, fait mourir les vers, & eſt bon pour la colique. On ſe ſert auſſi de cette plante dans les lavemens & dans les cataplaſmes réſolutifs pour avancer la ſuppuration des tumeurs. On fait bouillir cette plante avec le lait, & on en baſſine les hémorrhoïdes. On aſſure que l'eau diſtillée de cette plante fait paſſer les fleurs blanches.

Serpentaire, ſe plaît dans les terres graſſes & humides; ſe multiplie de plant enraciné ſur la fin de Septembre.

On ſe ſert des racines de cette plante comme d'un ſtomachique & d'un apéritif aſſuré. On l'ordonne auſſi avec ſuccès aux aſthmatiques, aux peſtiférés & à ceux qu'on veut purger dans les maladies chroniques. On fait de cette racine une pulpe qu'on paſſe par le tamis, dont la doſe eſt de deux à trois gros, que l'on corrige avec un gros d'abſynthe en poudre, ou avec un gros de quelque ſel fixe, comme de tamaris, de centaurée ou de tartre.

Serpolet, vient dans les terres pierreuſes & incultes, mais en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

L'huile eſſentielle de cette plante plaît aux perſonnes vaporeuſes, de même que l'eau de ſes fleurs macérée dans l'eau-de-vie & diſtillée. On fait infuſer pendant la nuit une poignée de ſerpolet dans du vin, & on le fait boire à jeun dans les pâles couleurs, le rhume & la toux opiniâtre. La conſerve des fleurs & des ſommités ſoulage ceux qui ſont ſujets aux vertiges & à la migraine. Pour faire venir les règles, on fait un excellent lave-pieds avec le ſerpolet, le thym & la mercuriale. La liqueur que l'on tire du ſerpolet, mêlée avec de l'eſprit de vin, eſt bonne pour la paralyſie de la langue.

Souci, ſe plaît en terre graſſe & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences pendant tout l'été.

Cette plante eſt cordiale, ſudorifique, apéritive. Le ſuc des fleurs bu juſqu'à quatre onces, provoque les ordinaires. On ſe ſert auſſi des feuilles & des fleurs en infuſion dans le vin blanc. On diſtille les ſoucis, & c'eſt un bon remede pour

l'inflammation des yeux. Toutes ces préparations conviennent dans la jauniſſe, la paralyſie, la petite vérole, les fievres malignes & les pâles couleurs. On ſe ſert des feuilles de ſouci amorties ſur les tumeurs ſcrophuleuſes & ſur les vieux ulceres. C'eſt un aſſez bon fondant.

Sureau. Pour ſa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. IV, Chap. V.

Dioſcoride aſſure que les feuilles de ſureau miſes en cataplaſme, ſont bonnes pour appaiſer l'inflammation des ulceres, pour la goutte & les brûlures. La ſeconde écorce de cet arbre, en infuſion au poids d'une once, eſt purgative. Ce remede convient aſſez aux hydropiques. On prépare un extrait avec les grains de ſureau, lequel, donné juſqu'à un gros, eſt un bon remede dans la dyſſenterie & le flux de ventre. Les fleurs de cet arbre ſont cordiales, réſolutives, hyſtériques, ſudorifiques & anodynes. On en fait des fomentations pour les maladies de la peau. Ces mêmes fleurs miſes dans le vinaigre, lui donnent une odeur excellente. Bien des gens s'en ſervent contre le mauvais air.

Tabouret. *Voyez* Bourse-a-Berger.

Tabac. *Voyez* Nicotiane.

Tanaisie, vient dans les terres graſſes & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences en Mars, & de plant enraciné ſur la fin de Septembre.

L'infuſion des feuilles de cette plante dans le vin blanc, provoque les mois des femmes. Le ſuc exprimé de la plante eſt bon pour les gerſures des mains, pour les dartres & la gale: ce même ſuc mêlé avec l'eſprit de vin eſt bon pour frotter les endroits où les rhumatiſmes ſe font ſentir. On ſe ſert de la décoction de cette plante pour baſſiner les jambes des hydropiques, & on leur fait boire quatre ou cinq onces de ſuc dépuré de cette plante, de même qu'aux filles qui ont les pâles couleurs. L'infuſion de toute la plante dans l'eau, bue par verrées, eſt bonne dans les maladies malignes, & pouſſe par les urines. Ce même remede fait mourir les vers.

Thym. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 131.

L'eau diſtillée ou l'infuſion du thym, convient à ceux qui tombent du haut-mal. Sa décoction ſoulage les aſthmatiques, fait mourir les vers, rétablit les règles, & fait ſortir l'arriere-faix; on s'en ſert par verrées. On applique le thym en cataplaſme ſur les endroits où la goutte ſe fait ſentir: on en fait un vin aromatique pour les plaies. L'huile eſſentielle de thym, mêlée avec autant d'eſprit de vin, eſt bonne pour les engelures. On emploie le thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les bras & les jambes.

Tilleul. Pour ſa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. IV, Chap. III.

Les fleurs de cet arbre ſont eſtimées pour l'épilepſie, l'apoplexie & les vertiges; on s'en ſert à la maniere du thé. On uſe par verrées de leur eau diſtillée. On ſe ſert des feuilles en décoction ou en infuſion pour exciter l'urine & les mois des femmes. On prépare auſſi un eſprit des fleurs qu'on donne à douze gouttes dans les mêmes maladies.

Tormentille, vient ſans culture dans toute ſorte de terre; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt aſtringente, vulnéraire, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies, le vomiſſement & les fleurs blanches des femmes. On s'en ſert en décoction, ſur-tout de la racine, à une once ou deux ſur chaque pinte d'eau, ou à un gros en poudre. Cette poudre étoit en grande réputation avant l'uſage de l'ypécacuanha.

Valériane, vient en bonne terre & en belle expoſition ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

La valériane eſt céphalique, ſudorifique, pectorale, alexitère, & propre pour provoquer les règles. Elle ſoulage beaucoup les aſthmatiques & ceux qui ont des vapeurs. Quelques Auteurs la recommandent pour la jauniſſe, pour l'épilepſie, & à ceux qui ont des mouvemens convulſifs. Il faut verſer une chopine d'eau bouillante, ſur une once des racines de cette plante, retirer le pot du feu, le bien couvrir, & en faire boire l'infuſion par verrées. L'extrait des racines a les mêmes vertus : on en donne un ſcrupule. La décoction de cette plante eſt un bon vulnéraire, & convient aux violentes fluxions ſur les yeux & ſur la gorge : on en baſſine ſouvent les parties affligées.

Velart ou Tortelle, vient en toute terre ſans culture ; elle ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt recommandée pour les maladies de poitrine, comme dans l'aſthme & la toux invétérée. Dioſcoride ordonne les graines de cette plante à ceux qui crachent des matieres purulentes. Lobel a confirmé les obſervations de cet Auteur. Il ordonne une poignée de feuilles de cette plante dans un bouillon de vieux coq. On applique cette plante extérieurement comme un bon réſolutif pour les tumeurs des mammelles & les cancers.

Verge-d'or, vient en bonne terre & en belle expoſition ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt vulnéraire & apéritive. On s'en ſert en tiſane & dans les bouillons pour les pertes de ſang, la dyſſenterie, le crachement de ſang, & pour adoucir l'acreté des urines : on peut ſe ſervir des fleurs & des feuilles à la maniere du thé pour les mêmes maladies.

Véronique. Cette plante naît dans les bois, dans les taillis, dans les bruyeres, & ſe trouve en abondance autour de Paris. Elle ſe plaît en bonne terre & à l'ombre ; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante dans les potions vulnéraires, ſudorifiques & apéritives. On fait boire ſa décoction par verrées aux pulmoniques, ou on leur en fait uſer à la maniere du thé. L'eau diſtillée de cette plante, bue par verrées, a la même vertu. On l'ordonne dans la difficulté d'urine & pour les vapeurs. Tous ces remedes ſont propres pour purifier le ſang, & entretenir la circulation des liqueurs. La tiſane de véronique eſt ſpécifique pour la toux ſeche, & même elle eſt d'un grand ſecours pour la fiévre lente, ainſi que l'eau diſtillée de la même plante. C'eſt un remede incomparable pour arrêter les paroxyſmes d'aſthme, & pour faire vuider cette colle qui farcit les veſſicules & les bronches du poumon. Selon Hofman, on voit des phthiſiques ſe rétablir par l'uſage du lait, où cette plante a bouilli ; & des ulceres du poumon ſe conſolider par le ſirop fait avec le jus de la véronique. Tragus, pour les maladies du poumon, faiſoit infuſer un gros de feuilles de véronique dans deux onces & demie de l'eau diſtillée de la même plante. Zwelfer ſe ſervoit du rob de véronique pour le crachement de ſang & pour les ulceres du poumon. Riviere l'eſtimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il eſt rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une perſonne qui avoit une fiſtule dans la poitrine, fut guérie par l'uſage fréquent de l'eau de véronique, & cette fiſtule avoit réſiſté à une infinité de remedes très-bien indiqués. Le ſirop de véronique compoſé eſt merveilleux dans ces ſortes d'occaſions : voici la maniere de le faire. Prenez véronique entre fleur & graine, deux poignées, feuilles de ſcabieuſe, de bugle, de ſanicle, de ruta-muraria, (*eſpèce de capillaire*) de pulmonaire, de conſoude, de chacune une poignée,

ache cinq ou ſix feuilles, fleurs de bourrache, de bugloſe, de violette, de pas-d'âne, de chacune demi-once; lavez le tout proprement, & le mettez infuſer dans quatre pintes d'eau de riviere, pour les faire bouillir juſqu'à la diminution de la moitié: il faut enſuite paſſer la décoction par un linge, & la faire bouillir avec demi-once de régliſſe, autant de jujubes & de ſébeſtes, une once de raiſin de damas, de dattes & de figues, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à trois chopines: car alors on le repaſſe par un linge, & l'on y ajoute une livre de miel ou de ſucre, pour en faire un ſirop.

VERVEINE, vient dans toute ſorte de terre ſans culture; ſe multiplie de ſemences en tout tems.

On ſe ſervoit fort de la décoction de cette plante pour les fiévres intermittentes, avant la découverte du quinquina. Cette préparation eſt apéritive & vulnéraire; on l'ordonne dans la difficulté d'urine, pour le crachement de ſang, la rétention des règles, & les pâles couleurs. L'eau diſtillée de cette plante, ou ſon ſuc dépuré, eſt bon pour l'inflammation des yeux. On ſe ſert de ſa décoction pour les gargariſmes dans les maux de gorge, ou pour nettoyer les ulceres.

VIOLETTE, vient en bonne terre & en belle expoſition; ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert des feuilles de cette plante dans les décoctions émollientes, & dans les cataplaſmes réſolutifs & adouciſſans. On fait avec les fleurs, un ſirop purgatif, donné à deux onces. Il convient dans les maladies de poitrine pour faciliter le crachat: on l'ordonne auſſi dans quelque liqueur appropriée dans la néphrétique, dans la rétention d'urine, & dans toutes les maladies où il faut adoucir. On fait avec les fleurs, un miel qu'on mêle dans les lavemens anodyns. La décoction des ſemences de cette plante entre dans pluſieurs électuaires purgatifs.

YEBLE, vient dans les champs, ſans culture & ſans ſoin, plus qu'on ne veut.

La décoction de cette plante eſt eſtimée pour l'hydropiſie; on emploie une once de ſa ſemence & de ſa racine pour cette maladie. Les feuilles s'emploient dans les fomentations & dans les cataplaſmes pour fortifier les nerfs, pour la paralyſie, les rhumatiſmes & la goutte.

YVETTE, ſe multiplie de ſemences en Mars, & de plant enraciné en Septembre.

Elle eſt bonne pour les maladies des nerfs; elle eſt apéritive & provoque les ordinaires. Sa macération en eau froide, ou ſon infuſion dans l'eau chaude, ſoulage les goutteux & ceux qui ont la ſciatique. On s'en ſert auſſi pour la jauniſſe, l'hydropiſie, & pour toutes les maladies qui dépendent des obſtructions des viſceres.

CHAPITRE II.

De l'Apothicairerie.

IL n'eſt pas ſeulement néceſſaire de connoître les ſimples & leurs vertus, pour pouvoir donner du ſoulagement aux malades; il faut encore ſavoir les mêlanges & les différentes préparations qu'on en fait, ſur-tout à la campagne, où l'on ſe trouve réduit à ſe ſervir de gens peu expérimentés, qui ne ſongent ſouvent qu'à leur profit, ſans s'embarraſſer ſi les drogues qu'ils emploient, ſeront ſalutaires ou non. Ainſi je conſeille à ceux qui le peuvent faire, d'avoir chez eux un petit

laboratoire, pour faire faire, en leur préfence, les remedes les plus ufités, & d'imiter en cela les Communautés & les Maifons Religieufes, qui, en épargnant de grands frais, font sûrs des médicamens qu'ils emploient. Ayant donc choifi un lieu propre à cet ufage, on commencera par le fournir des uftenfiles néceffaires : ce lieu fera fec & expofé au foleil levant, fi faire fe peut.

Article Premier.

Des Uftenfiles néceffaires dans une Apothicairerie.

Deux feringues d'étain avec leurs étuis, & plufieurs canons de buis ou d'ivoire de différentes groffeurs.

Un pot d'étain propre à mettre les lavemens, & à les faire chauffer lorfqu'on voudra les donner.

Trois ou quatre étamines blanches longues d'un quart & demi, pour paffer les médecines & les décoctions.

Deux ou trois tamis pour paffer la caffe, les tamarins, les prunes, les décoctions, les cataplafmes, &c.

Deux tamis de foie couverts pour paffer les poudres.

Un poids de marc de feize onces avec des grains, & deux ou trois balances de différentes grandeurs.

Deux fpatules de fer.

Une fpatule de bois.

Trois ou quatre fpatules d'ivoire.

Un grand mortier de bronze avec fon pilon de fer.

Un moyen mortier de marbre avec fon pilon de bois.

Un petit mortier de bronze avec fon pilon de même matiere.

Plufieurs coquemars & pots de terre.

Un gros biftortier & un moyen.

Un rouleau.

Deux ou trois quarrés de bois avec un clou à chaque coin, pour tenir les étamines lorfqu'on paffe les médecines ou les décoctions.

Un fourneau de fer.

Un autre fourneau de brique, fabriqué à demeure fous une cheminée, pour y pouvoir contenir un ou deux alambics.

Un grand alambic de cuivre rouge étamé.

Un bain-marie, garni de fon alambic d'étain.

Deux ou trois baffines de cuivre rouge de différentes grandeurs, pour faire les firops, les électuaires, les onguents & les emplâtres.

Deux poëlons de cuivre rouge.

Une grande rape de fer-blanc.

Quelques cuillers d'argent.

Deux cuillers de cuivre percées en forme d'écumoire.

Une preffe.

Deux ou trois baffines d'étain.

Une ou deux chauffes de molleton ou de futaine.

Plufieurs torchons de toile forte.

Plufieurs terrines de grès.

Plufieurs entonnoirs tant de fer-blanc que de verre.

Un porphyre avec fa meule.

Une étuve.

Suffifante quantité de boîtes, de pots de terre ou de fayance ; plufieurs bocaux de verre : le tout pour mettre les médicamens.

Un couteau de Cordonnier.

Une fontaine pour avoir de l'eau continuellement, s'il eft poffible.

ARTICLE II.

Des Drogues fimples dont on aura provifion.

Aloës fuccotrin.
Alun de roche.
Amandes douces & ameres.
Anis.
Antimoine crud.
Ariftoloche ronde & longue.
Baies de laurier.
Cachou.
Camphre.
Cannelle.
Cantharides.
Capillaire de Montpellier.
Caffe en bâtons.
Cérufe.
Cire neuve.
Coloquinte.
Corail.
Crême de tartre.
Cryftal minéral.
Dattes.
Eau-de-vie.
Efprit-de-vin.
Fleur de camomille & de mélilot.
Galbanum.
Gaïac.
Girofle.
Gomme arabique.
Gomme adragant.
Graine de lin.
Gui de chêne, de poirier & de pommier.
Huile d'olives.
Hypecacuanha.
Jalap.
Iris de Florence.
Jujubes.
Limaille de fer.
Litharge d'or & d'argent.
Macis.
Manne graffe.
Miel commun.
Miel de Narbonne.
Minium ou cinabre.
Myrrhe.
Mufcade.
Oliban.
Opium.
Pierre hæmatite.
Poix.
Polypode.
Pyrethre.
Quinquina.
Raclure de corne de cerf & d'ivoire.
Raifins de Damas & de Corinthe.
Régliffe.
Rofe de Provins.
Rhubarbe.
Scammonée.
Safran.
Salfepareille.
Salpêtre purifié.
Santaux des trois fortes.
Saffafras.
Sauge, petite fauge de Provence.
Sébeftes.
Semences froides des quatre fortes.
Semen contra.
Sené du Levant.
Squine.
Storax liquide & en larmes.
Soufre.
Sucre.
Suc de régliffe blanc & noir.
Sumac.
Tamarins.
Térébenthine.
Terre figillée.
Tutie.
Vif-argent.
Vitriol de toutes les efpéces.
Vulnéraires de Suiffe.

On fe réglera fuivant fa volonté ou la néceffité fur le plus ou le moins de toutes ces drogues, qu'on mettra chacune à part dans des coffres avec des

étiquettes deſſus, que l'on arrangera par ordre alphabétique, afin de les trouver plus aiſément dans le beſoin.

Diviſion de ce petit Traité.

Nous avons ſuffiſamment expliqué, dans les deux articles précédens, ce qu'il eſt néceſſaire d'avoir pour former une Apothicairerie. Il eſt préſentement à propos de parler des différentes préparations qu'on ſera obligé d'avoir, afin de n'avoir recours qu'à ſoi-même lorſque la néceſſité le demandera. Nous ne parlerons que des préparations qui ſont le plus d'uſage, & dont on ne peut ſe paſſer. Telles ſont les eaux diſtillées, les infuſions, décoctions & lavemens; les émulſions, les bols, les gargariſmes, les collyres, les vins, les vinaigres, les robs, les gelées, les conſerves, les ſirops, les miels, les tablettes, les électuaires, les pilules, les huiles par expreſſion & par infuſion, les baumes, les onguents & les emplâtres. Toutes ces préparations formeront autant d'articles, qui contiendront le nom & la quantité de chaque drogue qui entre dans chaque compoſition, la maniere de les compoſer, leur uſage & leur doſe.

Article III.

Des Eaux diſtillées.

On diſtingue les eaux diſtillées en ſimples & en compoſées. Les ſimples ſont celles où il n'entre qu'un ſeul médicament. Les compoſées ſont celles où il entre pluſieurs drogues: &, comme dans l'hiver, on n'a pas toujours les plantes, dont on auroit beſoin, on diſtille des eaux de ces plantes, pour n'être point pris au dépourvu. Quoique les eaux diſtillées puiſſent ſe garder pluſieurs années ſans ſe corrompre, on aura cependant ſoin de les renouveller tous les ans, afin qu'elles ſoient plus efficaces.

Eau de Plantain.

Prenez une bonne hottée de plantain à grandes feuilles nouvellement cueillies, que vous pilerez dans un mortier, & vous en remplirez à moitié votre cucurbite de cuivre, étamée en dedans; tirez à la preſſe une quinzaine de livres de ſuc d'autre plantain, que vous verſerez ſur celui que vous aurez pilé; placez votre cucurbite ſur un fourneau, après lui avoir adapté ſon chapiteau & un récipient; allumez votre feu dans le fourneau pour faire votre diſtillation; entretenez votre feu égal, & qu'il ne ſoit pas trop grand: lorſqu'il ne ſortira plus rien de votre alambic, vous retirerez l'eau diſtillée de votre récipient, que vous expoſerez au ſoleil pendant quelques jours dans des bouteilles de verre ou de grès ſans les boucher; vous les boucherez après pour les garder.

On ſe ſert de l'eau de plantain dans les inflammations des yeux, dans les cours de ventre, dans les hémorrhagies, & dans les injections aſtringentes.

On diſtillera de la même maniere l'eau

De Pourpier.
De Laitue.
De Bourache.
De Buglose.
D'Aigremoine.
De Nenuphar.
D'Argentine.
De Coquelicot.
De Chardon-bénit.
De Pariétaire.
De Scorſonnere.
D'Abſinthe.
De Sauge.
D'Hyſſope.
De Lavande.
De Fenouil.

On ajoutera ſur les plantes qui n'abonderont point en phlegme, une forte décoction de la même plante. Les fleurs des plantes ſe diſtillent de la même maniere.

Pour les fruits, on en tirera le ſuc par la preſſe après les avoir écraſés, & on le diſtillera de la même maniere.

Pour les ſemences & les bois qui ont des ſubſtances très-dures, on en fera de fortes décoctions après les avoir pilées ou rapées, & on diſtillera ces décoctions comme ci-deſſus.

Eau vulnéraire, ou *d'arquebuſade.*

Prenez feuilles de ſauge, de romarin, d'angélique, de baume, de méliſſe, d'abſinthe, d'armoiſe, de bugle, de ſanicle, de bétoine, de verge-d'or, de grande & petite conſoude, de ſcrophulaire, de plantain, d'aigremoine, de verveine, de millepertuis, de fenouil, de lavande, de ſantoline, d'auronne, d'ariſtoloche longue, de véronique, de mille-feuille, de tabac, d'hyſſope, de thym, d'origan, de pouliot, de marjolaine : de chacune deux bonnes poignées bien nettoyées, que vous pilerez dans le mortier; puis mettez-les dans un quarteau que vous emplirez de vin blanc; bouchez-le bien & le laiſſez en digeſtion pendant ſept à huit jours : vous défoncerez enſuite votre futaille, & vous emplirez à moitié votre grand alambic de cette infuſion que vous diſtillerez à feu égal. Après que vous aurez fait diſtiller la moitié de la liqueur, vous renverſerez ce qui ſera demeuré dans la cucurbite ſur un linge, & vous le mettrez à la preſſe pour en tirer le ſuc, que vous verſerez dans la cucurbite, & que vous diſtillerez comme ci-devant; après quoi vous mêlerez la premiere & la ſeconde eau enſemble, que vous garderez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Il faut prendre garde que le feu ne ſoit trop grand pendant la diſtillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau diſtillée ne ſente l'empyreume.

On appelle cette liqueur eau d'arquebuſade, parce qu'on l'emploie pour guérir les plaies par les armes à feu. Elle eſt excellente pour les contuſions, les diſlocations, pour réſoudre les tumeurs, nettoyer les ulceres, & contre la gangrene, appliquée extérieurement; elle fait revenir les chairs, elle fortifie, elle réſiſte à la pourriture. On peut s'en ſervir auſſi contre les vapeurs.

Il ſera plus amplement parlé de la diſtillation, ci-après, III. Part. Liv. VI, Chap. IX.

ARTICLE IV.

Des Infuſions, des Décoctions & des Lavemens.

Les *Infuſions* ſont des préparations par leſquelles on met tremper des médicamens pendant quelque tems dans des liqueurs convenables. Les infuſions ſe font ou à froid, ou à la chaleur : on fait, par exemple, infuſer à froid le ſené dans l'eau commune, ou bien on en tire la vertu dans l'eau chaude ou bouillante, à la maniere du thé. Ces deux ſortes de préparations ſont également efficaces : cependant les infuſions qui ſe font dans les liqueurs chaudes, ſont plutôt faites & ont plus de vertu.

Infuſion purgative.

On prend une demi-once de ſené mondé de ſes petits bâtons & des feuilles noires & jaunes, avec une dragme de ſemence de fenouil, ou d'anis verd, qu'on met dans une écuelle, & on verſe par-deſſus ſix onces de tiſane ordinaire; puis

on couvre l'écuelle, & on la place au coin du feu, ou autre endroit peu chaud, afin de laiſſer infuſer les médicamens pendant la nuit : le lendemain matin on fait bouillir le ſené ſur un réchaud ; on paſſe le tout par un linge en le preſſant médiocrement ; on délaie dans la colature une once & demie de ſirop de roſes pâles, & on avale le tout à jeun un peu froid ; trois heures après on prend un bouillon maigre, & on garde la chambre pendant tout le jour.

Infuſion de Boule de Mars, ou *de Pierre vulnéraire d'Acier.*

On fait tremper la boule de Mars dans de l'eau-de-vie, du vin ou de l'urine juſqu'à ce que la liqueur en ait pris la couleur, ce qui va à moins d'un quart-d'heure ; enſuite on fait tiédir cette teinture, & on en lave les plaies ſimples, ou bien on en ſeringue dedans ; quelquefois on répand ſur la plaie de la boule même réduite en poudre pour arrêter les hémorrhagies : & on applique deſſus des compreſſes trempées dans la même infuſion, ayant ſoin de les tenir toujours humides pendant vingt-quatre heures en les mouillant de tems en tems, au bout duquel tems on les leve pour en remettre d'autres qu'on renouvelle de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures. Lorſque la plaie pénetre dans la capacité du corps, on peut faire avaler au bleſſé deux ou trois cuillerées de cette infuſion, qui eſt excellente auſſi pour les ulceres qu'elle deſſéche & cicatriſe promptement, & pour les rhumatiſmes, appliquée extérieurement.

Maniere de faire les Boules de Mars. On prend égales parties de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier pulvériſé ; par exemple, de chacun une livre, & de racine d'ariſtoloche ronde en poudre fine, huit onces ; on en fait une pâte molle avec le vin ou l'eau-de-vie, & on laiſſe la matiere en digeſtion au ſoleil durant l'été, la remuant de tems en tems juſqu'à ce que le tout ſoit entiérement deſſéché. On remet la maſſe en poudre, on la trempe enſuite avec le vin ou l'eau-de-vie, la faiſant digérer de nouveau & puis deſſécher. On réitere ces opérations juſqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grains de limaille, & que le tout ſe mette en poudre fort fine. Pour lors avec de l'eau-de-vie on en forme des boules qu'on laiſſe deſſécher à l'air & durcir, c'eſt la boule de Mars, ou pierre vulnéraire d'acier, dont la vertu eſt ſi grande pour la guériſon des plaies & des ulceres.

Les *Décoctions* ſont différentes ſuivant la quantité des ſubſtances des mixtes qu'on veut cuire : car ceux qui ſont de ſubſtance dure & difficile à pénétrer, comme les bois, les racines, les animaux, les minéraux & les métaux, demandent une bien plus longue cuite que les autres qui ont la ſubſtance plus tendre. Lorſqu'on aura donc quelque décoction à faire de pluſieurs médicamens, on y procédera par ordre. On commencera par les plus ſolides, tels ſont les bois : après on y mettra les racines, les écorces, enſuite les fruits ; puis les herbes, les fleurs, les ſemences : on rapera les bois, on coupera par petits morceaux les racines, on hachera les herbes, on coupera les fruits par morceaux, on concaſſera les ſemences, & on employera les fleurs telles qu'elles ſeront : il y a cependant une exception à faire, qui eſt qu'on ne fait jamais bouillir la régliſſe.

Décoction, ou *Tiſane ordinaire.*

Prenez une once d'orge, une botte de chiendent ratiſſée, nettoyée & coupée menu, une groſſe racine de chicorée ſauvage ratiſſée, nettoyée & coupée par morceaux ; faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes & chopine

d'eau réduite à deux pintes: en retirant le coquemar du feu, ajoutez-y deux ou trois gros de réglisse ratissée, battue & effilée; laissez refroidir la tisane & la passez.

Cette tisane peut servir de boisson ordinaire dans presque toutes les maladies: on pourra y ajouter, en cas de nécessité, quelque médicament altérant approprié à la maladie qu'on aura à traiter.

Les *Lavemens* sont une espéce de décoction. On les compose pour diverses intentions, tantôt pour rafraîchir les intestins, tantôt pour les humecter & pour ramollir les excrémens qui y sont endurcis, pour dissiper les vents, pour appaiser les douleurs. Ces décoctions sont faites ordinairement avec l'eau commune; on les fait cependant quelquefois avec le lait, le petit-lait, les bouillons de viande & l'urine; & outre les racines, les feuilles, les fleurs, les semences qu'on a coutume d'y faire bouillir, on y ajoute fort souvent des laxatifs, comme le sené, la casse, les miels, les sels, les huiles, les jaunes d'œufs, la térébenthine, les électuaires.

Lavement émollient.

Prenez feuilles de mauve, de guimauve, de pariétaire, de violier, de mercuriale, de senneçon, de chacune une poignée. Faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-septiers d'eau, jusqu'à consomption d'un tiers, & le passez; ajoutez dans la colature deux ou trois onces de miel nénuphar, ou mercurial., ou violat, & un gros de salpêtre purifié, que vous ferez fondre sur un petit feu. Lorsqu'on voudra ajouter des huiles dans les lavemens, on ne les mettra qu'après avoir mis le lavement dans la seringue par-dessus les autres ingrédiens.

Lavement purgatif.

Dans une chopine de la décoction susdite, délayez sur le feu une once de lénitif fin, ou de benedicte laxative, & la passez.

ARTICLE V.

Des Emulsions.

Les émulsions sont des liqueurs agréables au goût, qui ont la couleur & la consistance du lait; on les compose de semences pilées dans le mortier de marbre, & on les délaye dans des décoctions ou dans des eaux distillées qu'on passe & qu'on exprime, & on y ajoute ou des sirops ou du sucre.

Emulsion pectorale.

Prenez une once d'amandes douces pelées dans l'eau chaude, demi-once des quatre semences froides mondées; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, en y ajoutant peu-à-peu, de peur qu'elles ne tournent en huile, une pinte ou trois chopines de décoction d'orge ou de chiendent, ou autant d'eau distillée de tussillage ou de scabieuse: passez le tout par le blanchet avec une légere expression, & ajoutez dans la colature deux onces de sirop de capillaires, ou de sirop violat, ou deux onces de sucre. Pour rendre cette émulsion plus agréable, on pourra y ajouter une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange.

Cette émulsion peut servir de boisson ordinaire dans les fiévres ardentes, dans les

les maladies de poitrine, dans les ardeurs & difficultés d'urines, & dans toutes les maladies où il faut adoucir l'âcreté du ſang.

On peut ajouter dans cette émulſion deux gros de piſtaches ; elle n'en ſera que plus agréable au goût.

On peut compoſer ſimplement cette émulſion avec deux onces d'amandes douces, en y ajoutant les autres ingrédiens, & on lui donne le nom d'*Amandé*.

Article VI.

Des Bols.

On a inventé les bols pour les malades qui ont de la répugnance à prendre des remedes liquides, en ce qu'ils n'ont ni goût ni odeur : on les compoſe de poudres, d'extraits, de réſines, de ſels, d'électuaires, de confections, de pulpes, de ſirops : on les prend à la pointe d'un couteau, ou on les enveloppe dans du pain à chanter, & on boit immédiatement par-deſſus quelque liqueur appropriée à la maladie. On prend par conſéquent une médecine en bol, du quinquina en bol, des opiates en bol. Ces bols ſe prennent ordinairement le matin à jeun ; on les réitere dans la journée de trois en trois, ou de quatre en quatre heures ; on les prend avant dîner, avant ſouper & à l'heure du ſommeil, le tout ſuivant l'exigence des cas.

Bol purgatif.

Prenez ſix gros de caſſe mondée, quinze grains de rhubarbe en poudre, deux gros de crême de tartre ; faites du tout deux ou trois bols pour prendre en une ſeule doſe le matin à jeun, enveloppés dans du pain à chanter.

Article VII.

Des Gargariſmes & des Collyres.

Les *Gargariſmes* ſont des remedes liquides dont on ſe ſert dans les maladies de la gorge & de la bouche, ſans les avaler. On les compoſe de feuilles, de racines, de fruits & de ſemences des plantes : on y ajoute des ſels, des extraits, des ſirops.

Gargariſmes dans les maux de gorge.

Prenez une cuillerée d'orge & une petite poignée d'aigremoine, demi-once d'écorces de grenades, une once de fleurs de ſumac ; faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-ſeptiers d'eau réduits à la moitié ; paſſez-le par l'étamine ; faites diſſoudre dans la colature un gros de ſucre de Saturne, & délayez-y une once de ſirop de mûres, ou d'épine-vinette, ou de grenade.

Dans les maux de gorge opiniâtres, on pourra, à la place du ſucre de Saturne, y mettre l'eſprit de vitriol juſqu'à agréable acidité.

Les *Collyres* ſont des remedes dont on ſe ſert extérieurement pour les maladies des yeux. On les compoſe d'eaux diſtillées, de ſels, de vin blanc, & de poudres ophthalmiques.

Collyre pour conſerver les yeux dans la petite vérole.

Prenez ſafran en poudre deux ſcrupules, eau roſe & eau de plantain, de chacune deux onces ; mêlez le tout enſemble pour vous en ſervir au beſoin.

Collyre dans les inflammations des yeux.

Prenez une chopine de vin blanc, ajoutez-y couperoſe blanche, ſel commun, & tutie préparée, de chacune un gros; réduiſez le tout en poudre ſubtile, & le gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

ARTICLE VIII.

Des Vins & des Vinaigres.

Mon deſſein n'eſt point de parler ici des vins & des vinaigres ordinaires dont on ſe ſert pour alimens. Nous entendons par ces deux eſpéces les vins & les vinaigres médicamenteux qui ſe font par infuſion ou par ébullition, en y ajoutant des feuilles, des fleurs, des racines, ou des écorces de plantes, ou quelque minéral préparé.

Vin d'Abſynthe.

On concaſſera cinq ou ſix groſſes poignées de ſommités d'abſynthe cueillies en fleurs, & qu'on aura laiſſé ſécher à l'ombre; on les mettra dans un baril, on y ajoutera deux onces de canelle, une once de girofle, le tout concaſſé, & on remplira le baril d'environ vingt-cinq à trente pintes de vin doux fait avec du raiſin blanc: on mettra le baril à la cave ſans le bondonner: lorſque la fermentation ſera ceſſée, on le remplira de pareil vin blanc, & on le bondonnera; & quand on voudra s'en ſervir, on en tirera par une fontaine ordinaire.

Ce vin eſt excellent pour fortifier l'eſtomac & pour donner de l'appétit. On l'ordonne le matin à jeun dans les pâles couleurs, & pour procurer les règles; il tue les vers. La doſe eſt d'un verre de cabaret le matin à jeun, dont on fait uſage douze ou quinze jours de ſuite.

Vin fébrifuge.

Prenez une once de quinquina en poudre; mettez-le dans une bouteille que vous remplirez d'une pinte de bon vin rouge; laiſſez-le en infuſion pendant douze heures, en remuant la bouteille de haut en bas trois ou quatre fois pendant tout ce tems, au bout duquel vous le tirerez à clair pour vous en ſervir.

Ce vin s'ordonne dans toutes les fievres intermittentes au poids de quatre à cinq onces, que l'on réitere de quatre heures en quatre heures dans les intermiſſions. On le continue trois ſemaines ou un mois. Lorſque l'accès eſt arrêté, on en diminue les priſes, & on en prend deux ou trois par jour.

Vin émétique.

Prenez une once & demie de foie d'antimoine bien pulvériſé; mettez-le dans une bouteille, & verſez deſſus une pinte d'excellent vin blanc; bouchez bien la bouteille, & la laiſſez en digeſtion pendant huit ou dix jours, en la remuant pluſieurs fois pendant le jour, au bout duquel tems vous tirerez votre vin à clair.

Ce vin purge par haut & par bas. Sa doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces.

L'on fait encore des vins *aromatiques*, en mettant infuſer dans du vin des feuilles & des fleurs des plantes odorantes: ces ſortes de vins ne ſont employés

qu'extérieurement, comme détenſifs ſur les tumeurs, ou pour déterger des plaies & des ulceres.

Vinaigre des quatre Voleurs.

Prenez deux pintes du meilleur vinaigre, dans leſquelles vous mettrez infuſer des feuilles de ſauge, d'abſynthe, de romarin, de rue, de lavande, de thym, de la grande menthe, de chacune une petite poignée; laiſſez infuſer le tout pendant huit jours au ſoleil ou ſur des cendres chaudes; paſſez-le, & faites diſſoudre dans la liqueur une once de camphre.

Ce vinaigre eſt un excellent antidote contre la peſte & le mauvais air; on s'en lave le matin la bouche, on s'en frotte ſous les aiſſelles, & on en reſpire de tems en tems.

Article IX.

Des Robs.

Le rob eſt un ſuc de fruits dépurés & cuits juſqu'à la conſommation des deux tiers.

Rob de Coings.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de coings à demi-murs; rapez-les l'un après l'autre, à l'exception de leur cœur; laiſſez repoſer deux ou trois jours ce qui aura été rapé dans des terrines, puis exprimez-le dans une forte toile neuve; vous en prendrez dix pintes que vous mettrez dans une baſſine de cuivre, & que vous ferez bouillir à petit feu juſqu'à ce que les deux tiers en ſoient conſommés; laiſſez refroidir le tout pendant deux ou trois jours, au bout deſquels vous le verſerez par inclination dans des pots que vous couvrirez bien.

Ce rob eſt fort eſtimé pour fortifier l'eſtomac; on l'emploie dans les cours de ventre & les dyſſenteries.

La doſe eſt juſqu'à une once.

Rob de baies de Sureau.

Tirez par expreſſion dans une toile forte telle quantité qu'il vous plaira de ſuc de baies de ſureau, que vous laiſſerez repoſer pendant trois jours; puis vous le ferez bouillir à petit feu juſqu'à conſomption des deux tiers; après quoi laiſſez-le refroidir; écumez-le, & le gardez pour le beſoin.

On ſe ſert de ce rob dans les maladies du cerveau, dans la paralyſie & l'épilepſie, dans la paſſion hyſtérique: la doſe eſt depuis deux gros juſqu'à demi-once.

On fera de la même maniere les robs de raiſins & de mûres.

Article X.

Des Gelées.

Il n'eſt point ici queſtion de parler des gelées de fruits, étant décrites à la fin de ce Livre dans celui qui concerne les confitures: nous ne donnerons ici que la deſcription de la gelée de corne-de-cerf, comme étant la ſeule qui puiſſe être profitable aux malades.

Gelée de Corne-de-Cerf.

Prenez une livre de corne-de-cerf nouvellement rapée bien menu & lavée dans plusieurs eaux chaudes; ajoutez-y un poulet maigre écrasé; mettez le tout dans un pot de terre vernissé; versez dessus trois pintes d'eau; faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce que la rapure soit devenue gluante sous les doigts; passez-le par un tamis; & le laissez reposer; puis vous le verserez à clair dans une casserolle bien étamée; vous y ajouterez une chopine de bon vin blanc, le jus de deux citrons, demi-livre de sucre en poudre, un demi-gros de canelle & autant de coriandre concassée. Vous ferez bouillir le tout environ un demi-quart-d'heure, & l'écumerez exactement; vous le clarifierez avec le blanc de quatre œufs & deux cuillerées d'eau, que vous battrez avec des verges jusqu'à ce qu'ils soient en mousse; vous les mêlerez dans la gelée, remuant le tout ensemble; vous la passerez ensuite toute chaude par la chausse de bazin, & la dresserez dans des petits pots ou dans des soucoupes: vous la mettrez au frais sans la couvrir.

On en retranchera le citron, pour ceux qui ont des maladies de poitrine.

Cette gelée est excellente pour fortifier l'estomac, pour résister à la malignité des humeurs; c'est une très-bonne nourriture pour les malades.

ARTICLE XI.

Des Conserves.

On se sert ordinairement des racines, des herbes ou des fleurs pour faire des conserves. Je donnerai ici des exemples de chacune, afin qu'on puisse préparer sur ces modeles toutes sortes de conserves.

Conserve d'Enula Campana.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de racines d'énula campana; lavez-les bien & les nettoyez; hachez-les grossiérement, & faites-les bouillir dans six fois autant pesant d'eau, à feu modéré, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries; pilez-les alors dans le mortier de marbre, & en passez la pulpe par le tamis de crin; faites cuire deux fois autant pesant de sucre fin dans la décoction des racines, jusqu'à consistance de sirop épais; & lorsqu'il sera à demi refroidi, vous y incorporerez votre pulpe, & votre conserve sera faite; mettez-la dans des pots, & la laissez refroidir avant de la couvrir.

On se sert de cette conserve pour faciliter l'expectoration dans les maladies du poumon. Elle est stomachale & convient dans les maladies des reins & de la vessie. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

Conserve de fleurs de Roses de Provins.

Prenez une livre de gros boutons de fleurs de roses de Provins mondées de leurs onglets; pilez-les exactement dans le mortier de marbre, en y ajoutant peu-à-peu deux livres de sucre en poudre, & serrez le tout dans des pots pour vous en servir au besoin. Vous aurez soin de les exposer au soleil pendant quelque tems, & de les remuer avec une spatule, pour mieux unir les roses avec le sucre.

On emploie cette conserve dans les maladies du cerveau & de la poitrine, dans les crachemens de sang, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre. Sa dose est d'un ou deux gros à la pointe d'un couteau.

Article XII.

Des Sirops.

Les ſirops ſont des compoſitions qui ſont faites avec des ſucs, des teintures ou des décoctions qu'on fait cuire en conſiſtance un peu épaiſſe, avec du ſucre ou du miel.

Sirop de Coings.

Tirez à la preſſe trois livres de ſuc de coings, après les avoir rapés juſqu'au cœur ; ajoutez-y autant de ſucre en poudre ; faites cuire le tout juſqu'à conſiſtance de ſirop un peu épais ; écumez-le bien, & lorſqu'il ſera à demi refroidi, vous le mettrez dans des bouteilles de verre que vous boucherez bien.

On ordonne ce ſirop juſqu'à une once dans les maladies de l'eſtomac, dans le flux de ventre, dans la dyſſenterie. On pourra faire de la même maniere tous les ſirops de fruits, en tirant le ſuc par la preſſe.

Sirop d'Abſynthe.

Prenez des ſommités de grande abſynthe ſéchée, une demi-livre, feuilles de roſes de Provins, tartre blanc de Montpellier de chacun deux onces, *ſpica nardi* trois gros, ſuc de coing & du vin blanc de chacun trois livres & demie ; mettez le tout en digeſtion dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; faites-le cuire après à petit feu juſqu'à conſomption des deux tiers ; paſſez-le & ajoutez-y quatre livres de ſucre ; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, puis faites-le cuire juſqu'à conſiſtance de ſirop un peu épais, & le ſerrez pour l'uſage.

Ce ſirop eſt excellent pour fortifier l'eſtomac, pour aider à la digeſtion, pour tuer les vers, diſſiper les vents ; on en donne le matin, à jeun, une ou deux cuillerées qu'on délaye dans du vin, ou bien on le prend ſans aucun mélange.

Sirop de Guimauve.

Faites une forte décoction de racines de guimauve, après les avoir bien nettoyées & coupées par morceaux ; paſſez cette décoction, & ſur chaque pinte de cette décoction, ajoutez-y une livre de ſucre en poudre ; faites bouillir le tout juſqu'à conſiſtance de ſirop un peu épais ; clarifiez-le avec le blanc d'œuf à la maniere accoutumée ; écumez-le bien, & lorſqu'il ſera à demi refroidi, vous en emplirez des bouteilles que vous boucherez bien.

Ce ſirop eſt d'un grand uſage dans les maladies de poitrine, pour faciliter l'expectoration, dans les toux violentes : on le mêle avec une égale partie d'huile d'amandes douces, & on le fait prendre à la cuiller, ou bien on le mêle dans les tiſanes appropriées à la maladie.

Sirop de Chicorée compoſé.

Prenez deux onces d'orge, racines d'ache, de fenouil, d'aſperges, tartre blanc de Montpellier, de chacun deux onces ; feuilles de chicorée, de piſſenlit, d'endive, de laitron, de laitues, d'hépatique, de fumeterre, de houblon, de chacune une poignée ; de capillaire de Montpellier, de polytric, d'adiante, de ceterach, de régliſſe, de baies d'alkekenges, de ſemences de cuſcute, de chacun ſix gros ; nettoyez bien le tout, & le faites bouillir dans cinq pintes d'eau, juſqu'à conſomption du tiers ; paſſez-le, ajoutez-y ſix livres de ſucre, clarifiez-le avec le blanc d'œuf, & le faites cuire juſqu'à conſiſtance de ſirop très-épais ;

prenez ensuite six onces de bonne rhubarbe coupée par petits morceaux, tartre blanc de Montpellier, une once, de spica nardi, six gros; faites infuser le tout dans un vaisseau de terre que vous boucherez bien, en y ajoutant trois chopines d'eau de chicorée distillée, au bout duquel tems vous ferez bouillir le tout cinq ou six bouillons; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf après l'avoir passé, & y ajoutez quatre onces de sucre; mêlez le tout dans votre premiere décoction, & le faites cuire jusqu'à une bonne consistance; vous le serrerez lorsqu'il sera refroidi.

Ce sirop est excellent dans les diarrhées, les cours de ventre, les dyssenteries & les maladies du foie : c'est un purgatif très-modéré; on l'ordonne jusqu'à une once ou deux, ou seul, ou mêlé avec d'autres purgatifs.

Sirop de fleurs de Pas-d'âne.

Prenez une livre & demie de fleurs de pas-d'âne nouvelles, mettez-les dans un pot de terre vernissé, & versez dessus quatre pintes & chopine d'eau bouillante; couvrez le pot, & le mettez sur les cendres chaudes pendant douze heures; donnez quelques bouillons au bout de ce tems à l'infusion, passez-la avec expression; mettez dans le même pot une même quantité de fleurs nouvelles de pas-d'âne, versez dessus la liqueur que vous aurez passée; recouvrez le pot & le tenez encore douze heures sur les cendres chaudes; donnez encore quelques bouillons à l'infusion, passez-la une seconde fois avec expression, clarifiez la liqueur avec le blanc d'œuf, en y ajoutant quatre livres de sucre, & faites-la cuire à petit feu jusqu'à consistance de sirop.

On se sert de ce sirop dans toutes les maladies de la poitrine; il sert à faire cracher : on le prend à la cuiller, ou bien on le mêle dans les tisanes.

On composera de la même maniere les *sirops de nénuphar, de roses seches, d'œillets, de violettes, & de telles autres fleurs* dont on aura besoin.

Article XIII.

Des Miels.

Comme on n'emploie guère aujourd'hui le miel que dans les lavemens, je ne parlerai que des préparations qui entrent dans cette espéce de remede.

Miel Mercurial.

Prenez égale partie de suc de mercurial dépuré & de miel commun; clarifiez-le avec le blanc d'œuf, & le faites cuire en consistance de sirop épais.

On se sert de ce miel dans les lavemens, pour vuider les entrailles, & pour détremper les grosses matieres des intestins : sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre.

Miel Violat.

Faites bouillir pendant une bonne heure quatre livres de violettes nouvelles dans douze livres d'eau; coulez ensuite la décoction avec expression; faites bouillir, dans la liqueur passée, quatre livres de nouvelles violettes, procédant de même que la premiere fois; faites bouillir encore, pour la troisiéme fois, quatre livres de nouvelles violettes dans la liqueur; & après les avoir passées avec expression, ajoutez-y douze livres de miel; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, & faites-le cuire jusqu'à consistance de sirop épais.

On emploie ce miel dans les clysteres émolliens & rafraîchissans, depuis deux onces jusqu'à quatre.

Miel Nénuphar.

Le miel nénuphar ſe prépare de même que le miel violat ; on l'emploie à la même doſe dans les mêmes indications.

Article XIV.

Des Tablettes.

Les tablettes ſont un aſſemblage de médicamens en poudre, ou réduits en pulpe, joints à une certaine portion de ſucre, mais plus que pour toute autre préparation : on mêle par exemple depuis deux onces juſqu'à trois onces de poudre ou de pulpe ſur une livre de ſucre.

Tablettes de Guimauve.

On prendra environ ſix onces de racines de guimauve, groſſes & bien nourries; on leur ôtera leur écorce, & on les coupera en rouelles bien minces ; on les fera cuire à petit feu dans ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien attendries ; alors on les pilera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on en paſſera quatre onces de pulpe par le tamis de crin ; puis on fera cuire dans un poëlon une livre & demie de ſucre avec ſix onces d'eau roſe juſqu'à conſiſtance d'électuaire ſolide, dans lequel on diſſoudra la pulpe ; on tiendra quelque tems le poëlon ſur le feu pour faire évaporer l'humidité de la pulpe, & on formera des tablettes.

Ces tablettes ſont d'un grand uſage dans tous les rhumes.

On pourra faire ſur ce modele toutes ſortes de tablettes.

Article XV.

Des Electuaires.

Les électuaires ſont de deux ſortes : ou ſolides ou liquides ; on donne auſſi aux premiers le nom de tablettes. Je donnerai ici différentes préparations des deux eſpéces, ſur-tout de celles qui ſont le plus d'uſage, & dont on ne peut ſe paſſer dans une Apothicairerie.

Electuaire Diacarthami.

Prenez turbith choiſi, ſix gros, moëlle de ſemences de carthame, poudre diatragacant froid, hermodactes, diagrede, de chacun demi-once ; gingembre, deux gros, manne graſſe, une once deux gros, miel roſat, chair de coings confite, de chacun une once ; on réduira en poudre ſubtile tout ce qui pourra y être réduit, on l'ajoutera aux autres ingrédiens ; on fera fondre ſur le feu onze onces de ſucre dans environ une chopine d'eau, que l'on fera cuire juſqu'à ce qu'il file ; pour lors on retirera le ſucre du feu ; on y ajoutera d'abord les pulpes, & on y mêlera les poudres exactement : on jettera après le tout ſur un papier graiſſé d'huile d'amandes douces ; on étendra la matiere avec un biſtortier huilé, & on la coupera en tablettes, qu'on gardera dans une boîte en lieu ſec.

On emploie ces tablettes dans beaucoup de médecines ; elles purgent les féroſités : la doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once.

Electuaire de Citron.

Prenez feuilles de ſéné, trois gros, turbith, deux gros & demi, poudre diatragacant froid, diagrede, écorce de citron confite, conſerve de fleurs de

buglose & de violettes, de chacune deux gros, semences de fenouil doux, un gros, gingembre, dix-huit grains; vous ferez du tout un électuaire solide de la même maniere que ci-dessus, avec quatre onces & demie de sucre cuit en consistance de sirop très-épais.

On emploie ces tablettes, comme les précédentes, dans les médecines: leur dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

Orviétan.

Prenez de vieille thériaque, viperes seches avec leur cœur & leur foie, de chacune deux onces; racines de scorsonnere, de carline, d'impératoire, d'angélique, de bistorte, d'aristoloche, de contrayerva, de dictame blanc, de galanga, de gentiane, de costus, d'acorus, semences de persil de Macédoine, feuilles de sauge, de romarin, de galega, de chardon-bénit, de dictame de Crete, baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once; de canelle, de girofle & de macis, de chacun deux gros: réduisez le tout en poudre subtile, & le mêlez dans quatre livres de miel cuit en consistance de sirop un peu épais.

Cet électuaire est fort estimé dans les maladies malignes & pestilentielles, contre la petite vérole & les morsures de bêtes venimeuses.

Sa dose est jusqu'à un gros.

Diascordium de Fracastor.

Prenez scordium, fleurs de roses rouges, bol d'Arménie, de chacun six gros; styrax calamite, canelle, cassia lignea, feuilles de dictame de Candie, racines de tormentille, de bistorte, de gentiane, de galbanum, de succin, de terre de Lemnos, de chacun deux gros; opium, poivre long, gingembre, semences d'oseille, de chacun un gros; réduisez le tout en poudre subtile, & incorporez-le dans une livre & demie de miel rosat, cuit en consistance de sirop: lorsque le tout sera bien incorporé, vous y ajouterez une once de vin d'Espagne, que vous y mêlerez exactement.

Cet électuaire est d'un grand usage pour calmer les douleurs dans la colique, dans la dyssenterie: il provoque le sommeil; sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros.

Confection d'Hyacinthe.

Prenez pierres d'hyacinthe préparées sur le porphyre, six gros; corail rouge préparé, terre sigillée, santal citrin, de chacun demi-once; raclure de corne-de-cerf, trois gros; os de cœur-de-cerf, racines de tormentille & de dictame, feuilles de dictame de Crete, safran, myrrhe, roses rouges, semences d'oseille, de citron & de pourpier, de chacun un gros & demi; yeux d'écrevisses préparés, écorce de citron & d'oranges ameres seche, de chacun deux gros: mettez le tout en poudre subtile, & l'incorporez dans demi-once de sirop de kermès mêlé dans une livre & demie de sirop d'œillet.

Cette confection est très-estimée dans toutes les maladies malignes, dans la petite vérole, la rougeole, les fievres putrides, les cours de ventre, la dyssenterie, & dans tous les dérangemens d'estomac: la dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros & demi.

Catholicon double.

Prenez polypode de chêne, quatre onces; semences de fenouil, six gros; faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes d'eau réduites à la moitié, passez-le avec expression; ajoutez dans la colature deux livres de sucre, que vous

vous ferez cuire en confiftance d'électuaire mol; retirez-le du feu, & y ajoutez pulpe de caffe & de tamarins, de chacun deux onces: mêlez-y enfuite les drogues fuivantes, après les avoir réduites en poudre fubtile; rhubarbe choifie, feuilles de féné, de chacun deux onces; femences de violettes & d'anis, de chacun un gros; de régliffe, demi-once; des quatre femences froides mondées, deux gros.

Cet électuaire eft d'un grand ufage dans les cours de ventre; on l'emploie dans les médecines: fa dofe eft jufqu'à une once.

Diaprun.

Prenez cinquante prunes de damas noir bien mûres, mettez-les cuire dans trois chopines d'eau jufqu'à ce qu'elles foient bien molles, pofez-les fur un tamis de crin, placé fur une terrine, gardez la décoction à part, & tirez la pulpe de vos prunes à travers le tamis avec une cuiller, faites bouillir légérement dans la décoction demi-once de femences de violettes concaffées; coulez la liqueur avec expreffion, ajoutez-y une livre & demie de fucre, que vous ferez cuire en confiftance de firop un peu épais: retirez-le du feu, & ajoutez-y demi-livre de votre pulpe de prunes, de caffe, de tamarins, de chacun demi-once, & les médicamens fuivans réduits en poudre fubtile; de rhubarbe, femences de violettes, de chacun demi-once; fleurs de rofes rouges, fantal citrin & rouge, raclure d'ivoire, fuc de régliffe, de chacun trois gros; des quatre femences froides, de chacune demi-gros; mêlez bien le tout enfemble avec une fpatule de bois: lorfqu'il fera refroidi, mettez-le dans un pot pour vous en fervir au befoin.

C'eft un purgatif très-doux; fa dofe eft depuis une once jufqu'à une once & demie: on pourra le rendre plus purgatif, en ajoutant fur une livre de cet électuaire, deux gros de fcammonée réduite en poudre fubtile qu'on y incorpore exactement: fa dofe ne fera pour lors que depuis deux gros jufqu'à fix.

ARTICLE XVI.

Des Pilules.

On a donné le nom de pilules aux médicamens compofés d'une figure ronde & affez femblable à une petite balle: on les a inventées pour faire prendre les médicamens à ceux qui ne peuvent les prendre délayés dans quelques liqueurs. On en compofe de diverfes efpéces fuivant les différentes indications qu'on a dans les maladies; car les unes font purgatives, les autres confortatives, anodynes, apéritives, ftomachiques, hyftériques, &c.

Pilules de Cynogloffe.

Prenez myrrhe choifie, trois gros; oliban, deux gros & demi; racines féches de cynogloffe, femences de jufquiame blanche, extrait d'opium, de chacun deux gros; fafran, caftor, ftyrax, de chacun deux fcrupules & demi: mettez le tout en poudre fubtile, & formez-en une maffe de pilules avec fuffifante quantité de firop de ftœchas.

Ces pilules font excellentes pour calmer les douleurs, & pour procurer le fommeil: on les ordonne avec fuccès dans les maladies de poitrine, depuis deux grains jufqu'à huit.

Pilules d'Aloës.

Prenez aloës fuccotrin une once; maftic, demi-once; girofle, rofes rouges, de

chacun un gros; ſafran, diagrede, de chacun deux ſcrupules : mettez le tout en poudre ſubtile, & avec ſuffiſante quantité de ſuc d'abſinthe, faites-en une maſſe de pilules.

Ces pilules ſont bonnes pour purger les ſéroſités : on pourra en donner depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Pilules mercuriales.

Prenez rhubarbe choiſie, trochiſque alhandal, diagrede, mercure doux, de chacun une once : mettez le tout en poudre ſubtile, & l'incorporez dans ſuffiſante quantité de térébenthine de Veniſe.

Ces pilules conviennent dans les maladies vénériennes & dans toutes les maladies de la peau, depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros.

ARTICLE XVII.

Des Huiles par expreſſion & par infuſion.

Les huiles dont on ſe ſert en médecine, ſont des médicamens qu'on applique ordinairement à l'extérieur, ou ſur des tumeurs, ou ſur des plaies, ou ſur des contuſions; elles ſont de deux ſortes : ou par expreſſion, ou par infuſion; elles ſe tirent des feuilles, des fleurs, des fruits & des ſemences des plantes. Je parlerai en premier lieu des huiles par expreſſion, & je commencerai par l'huile d'amandes douces. On en tire auſſi des animaux, comme des vers, des ſcorpions, &c.

Huile d'Amandes douces.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira d'amandes douces bien nettoyées, réduiſez-les en pâte dans le mortier de marbre avec un pilon de bois; enveloppez cette pâte dans un ſac de toile forte, & le mettez à la preſſe entre deux plaques de bois, poſez deſſous un plat d'étain on de fayance, pour recevoir l'huile : preſſez d'abord doucement, de crainte de crever le ſac; & lorſqu'il en ſera ſorti quelque quantité, preſſez-le le plus fortement que vous pourrez juſqu'à ce qu'il ne ſorte plus rien : vous mettrez votre huile dans des bouteilles pour vous en ſervir au beſoin.

On ſe ſert de cette huile intérieurement & extérieurement; c'eſt un grand remede dans les maladies de poitrine, dans les coliques, & pour appaiſer les tranchées des femmes en couche, & des enfans nouveaux-nés : la doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre. On s'en ſert extérieurement dans les linimens, les cataplaſmes & les embrocations.

On tirera de la même maniere l'huile d'amandes ameres, de noiſettes & de noix.

Huile de Laurier.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de baies de laurier bien mûres, concaſſez-les dans le mortier de marbre, avec un pilon de bois, mettez-les dans une chaudiere ſur le feu après l'avoir remplie d'eau, de façon qu'elle ſurnage ſur la matiere de l'épaiſſeur d'un pied; faites bouillir le tout à gros bouillons environ une heure & demie; coulez la matiere toute bouillante, & exprimez le marc à la preſſe : laiſſez refroidir la colature, & vous trouverez à la ſuperficie une huile verte que vous ramaſſerez & que vous mettrez dans des pots. Cette huile eſt excellente pour les maladies des nerfs, pour reſoudre les tumeurs, & pour la

colique venteuſe. On en frotte chaudement les parties affligées, & on la mêle dans les lavemens juſqu'à une once ou deux.

Huile Roſat.

Prenez trois livres de roſes rouges récemment cueillies, que vous pilerez dans le mortier de marbre, avec un pilon de bois; mettez-les dans une cruche, & verſez par-deſſus ſix livres d'huile d'olive; bouchez la cruche & l'expoſez au ſoleil pendant huit ou dix jours; au bout de ce tems verſez la matiere dans une baſſine de cuivre rouge, & faites-la bouillir légérement; exprimez la matiere fortement par un linge; mettez une pareille quantité de roſes rouges dans la colature, & l'expoſez de nouveau au ſoleil pendant le même tems; faites bouillir une ſeconde fois l'infuſion avec expreſſion; mettez pour la troiſiéme fois une pareille quantité de roſes dans la colature, & expoſez-la encore une fois au ſoleil: vous pourrez garder quelque tems cette infuſion juſqu'au beſoin; pour lors vous la ferez bouillir en dernier lieu pour en diſſiper l'humidité; laiſſez-la refroidir, & vous ramaſſerez l'huile qui ſurnagera, que vous mettrez dans une cruche pour vous en ſervir au beſoin.

On ſe ſert de cette huile extérieurement pour fortifier, adoucir, & pour réſoudre les fluxions.

On préparera de la même maniere *les huiles de camomille, de mélilot, de lis, de nénuphar, de mille-pertuis, d'abſinthe, de baume* ou *de menthe, de myrte & de violettes.*

Huile de Vers.

Prenez une livre & demie des plus gros vers de terre, lavez-les dans de l'eau; & après les avoir fait égoutter, mettez-les infuſer dans autant d'huile d'olive & une chopine de vin, pendant vingt-quatre heures; faites enſuite bouillir l'infuſion à petit feu, juſqu'à ce que le vin ſoit conſommé; paſſez pour lors le tout avec expreſſion, & le gardez dans une cruche bien bouchée.

Cette huile eſt excellente pour fortifier & ramollir les nerfs, pour réſoudre les tumeurs, & pour les foulures: on en frotte chaudement les parties affligées.

Huile de Scorpions.

Prenez quarante ſcorpions en vie & mettez-les dans un pot de terre verniſſé; verſez par-deſſus deux livres d'huile d'amandes ameres; couvrez le pot exactement, & le mettez dans un bain-marie l'eſpace de quatre heures; coulez l'huile avec expreſſion, & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

On ſe ſert de cette huile extérieurement, pour les douleurs des reins & de la veſſie, & pour provoquer les urines. Quelques gens croient que cette huile peut garantir de la piqûure des ſcorpions, quand on a eu le malheur d'en être piqué; il ne faut pas totalement ſe fier à ce remede.

ARTICLE XVIII.

Des Baumes.

Les baumes ſont de deux ſortes: ou naturels ou artificiels. Comme il n'eſt point ici queſtion des premiers, je me renfermerai à traiter des artificiels, qui ſont des remedes compoſés, pour appliquer extérieurement ſur les plaies pour les mondifier; je ne rapporterai que ceux qui ſont le plus d'uſage.

Baume d'Arceus.

Faites fondre à petit feu douze onces de gomme élémi coupée par petits morceaux ; ajoutez-y, lorſqu'elle ſera fondue, une livre de térébenthine de Veniſe, autant de ſuif de bouc, & huit onces de graiſſe de porc : lorſque tous ces ingrédiens ſeront bien fondus, paſſez-les par une toile neuve ; ſerrez ce baume, quand il ſera froid, dans un pot que vous boucherez pour le beſoin.

Ce baume eſt fort eſtimé pour incarner & conſolider les plaies & les ulceres.

Baume verd de Metz ou *de Madame Feuillet.*

Prenez huile d'olive & de graine de lin, de chacun une demi-livre ; mettez-les dans une poële à un feu très-modéré : lorſqu'elles ſeront échauffées, incorporez-y de la térébenthine de Veniſe une once, huile de laurier demi-once ; ôtez la poële du feu, laiſſez-la refroidir, & mêlez peu-à-peu dans vos huiles du verd-de-gris en poudre ſubtile un gros & demi, vitriol blanc cinquante-quatre grains, aloës ſuccotrin un gros, le tout bien réduit en poudre ; enſuite vous y ajouterez huile diſtillée de baies de geniévres deux gros, huile eſſentielle de girofle demi-gros ; vous mêlerez bien avec une ſpatule le tout enſemble, & votre baume ſera fait.

Ce baume eſt excellent pour guérir toutes ſortes de plaies & d'ulceres.

Baume du Samaritain.

Prenez égale partie de la meilleure huile d'olive & de bon vin de Bourgogne ; faites-les cuire enſemble à petit feu juſqu'à ce que le vin ſoit conſommé, & le baume ſera fait.

Ce baume, quoique des plus ſimples, eſt excellent pour les plaies.

Baume du Commandeur de Perne.

Prenez benjoin en larmes trois onces, ſtorax calamite deux onces, baume du Pérou en coque, & fleurs de millepertuis, de chacun une once, aloës ſuccotrin cinq gros, encens mâle, myrrhe en larmes, racine d'angélique, de chacun demi-once ; ambre-gris & muſc, de chacun ſix grains, réduiſez le tout en poudre, & mettez-le dans un matras de verre à long col. Verſez deſſus trente onces d'eſprit-de-vin rectifié ; fermez le matras avec une veſſie mouillée, & le laiſſez digérer au bain-marie pendant cinq ou ſix jours ; filtrez enſuite la liqueur par le papier gris, & la gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

Ce baume, appliqué extérieurement, eſt efficace pour les plaies cauſées par le fer & par le feu ; il eſt admirable pour les contuſions, les engelures & les maux de dents. On s'en ſert auſſi intérieurement en mettant dix ou douze gouttes dans un peu de vin, & on les fait prendre dans les coliques, la petite vérole, la rougeole, dans les maux d'eſtomac, les cours de ventre & les fiévres malignes.

Baume calmant.

Prenez feuilles vertes de tabac, de juſquiame & de cynogloſſe, de chacune une poignée ; faites-les bouillir à petit feu dans une pinte de vin juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en marmelade. Paſſez pour lors le tout avec expreſſion ; faites chauffer dans une baſſine de cuivre autant d'huile d'olive que vous avez de

liqueur, que vous ajouterez peu-à-peu dans votre huile lorſqu'elle ſera chaude; remuez bien le tout & le laiſſez ſur le feu juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſommée, ce qui ſe fera connoître en ce que l'huile ne fera aucun bruit, & votre baume ſera fait.

Ce baume eſt excellent dans les douleurs de rhumatiſme & de la goutte; il diſſipe les douleurs, & fortifie les parties affligées.

Article XIX.

Des Onguens.

Les onguens ſont des médicamens qu'on applique extérieurement ſur les plaies pour les guérir : on les compoſe d'huile, de graiſſe des animaux, de cire & de poudre.

Onguent Roſat.

Prenez deux livres de graiſſe de porc récente, lavez-la pluſieurs fois dans de l'eau, & mêlez-y égale quantité de feuilles de roſes pâles récemment cueillies, après les avoir pilées dans le mortier de marbre; mettez-les dans un pot que vous couvrirez, & expoſez-les au ſoleil pendant huit ou dix jours, en les remuant de tems en tems avec une ſpatule de bois; faites cuire enſuite l'infuſion à petit feu pendant deux heures, au bout duquel tems vous la paſſerez avec une forte expreſſion; ajoutez de nouveau dans votre onguent autant de nouvelles roſes, laiſſez-les encore autant de tems au ſoleil; faites-le bouillir autant de tems que la premiere fois, paſſez-le & l'exprimez fortement, votre onguent ſera parfait; ſerrez-le dans un pot pour le beſoin.

Cet onguent eſt deſſiccatif & adouciſſant; on s'en ſert pour les hémorrhoïdes & pour les écorchures qui arrivent à ceux qui reſtent long-tems dans le lit pendant les maladies de longue durée.

Onguent de Céruſe.

Prenez quatre onces de cire blanche & une livre d'huile roſat; faites-les fondre à petit feu, & mêlez-y, avec un biſtortier, quatre onces de céruſe de Veniſe réduite en poudre ſubtile, & un demi-gros de camphre; remuez & mêlez bien le tout, & votre onguent ſera fait.

On ſe ſert de cet onguent pour la brûlure, la gratelle, les démangeaiſons & les écorchures.

Onguent Pompolyx.

Prenez dix onces d'huile roſat, & quatre onces de ſuc de ſemences de morelle; faites bouillir le tout à petit feu juſqu'à ce que le ſuc ſoit conſommé; paſſez-le, & faites fondre dedans à petit feu deux onces & demie de cire blanche; retirez votre matiere du feu, & mêlez-y deux onces de céruſe, de plomb brûlé, de tutie préparée, de chacune une once, d'oliban demi-once, le tout réduit en poudre ſubtile. Cet onguent ſert à deſſécher les ulceres.

Onguent Baſilicum, ou Suppuratif.

Prenez cire jaune coupée par morceaux, ſuif de mouton, réſine concaſſée & poix noire, de chacune quatre onces; faites fondre le tout à petit feu dans une livre quatre onces d'huile d'olive; paſſez le tout, & mêlez-y exactement quatre onces d'huile de térébenthine de Veniſe.

On ſe ſert de cet onguent pour avancer la ſuppuration des plaies & des tumeurs.

Onguent mondificatif d'Ache.

Prenez feuilles d'ache, de lierre terreſtre, d'abſinthe, de petite centaurée, de chamædrys, de ſauge, de millepertuis, de plantain, de mille-feuilles, de pervenche, de grande & moyenne conſoude, de bétoine, de chevrefeuil, de verveine, de véronique, de caille-lait, de renouée, de langue-de-ſerpent, pimprenelle, de chacune une demi-poignée; pilez-les bien: faites fondre dans une poële, ſuif de mouton, réſine, & térébenthine, de chacun une demi-livre; puis mêlez-y des herbes pilées, & les y laiſſez pendant deux ou trois jours; au bout de ce tems, faites-les cuire à petit feu, en remuant le tout avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſommée: paſſez alors le tout avec une forte expreſſion; laiſſez repoſer la colature, pour la verſer enſuite par inclination, afin d'en ſéparer le marc; mêlez enſuite dedans, lorſqu'elle ſera à demi refroidie, myrrhe choiſie, aloës ſuccotrin, de chacun une once; racine d'iris de Florence, & d'ariſtoloche ronde, de chacune demi-once, après avoir réduit ces drogues en poudre ſubtile.

On ſe ſert de cet onguent pour mondifier & cicatriſer les plaies & les ulceres.

Onguent d'Althea.

Prenez racines d'althea fraîches, coupées par petits morceaux, quatre onces; ſemences de lin, de fenu-grec, oignon de ſcille coupé par morceaux, de chacun deux onces; mettez le tout dans deux pintes d'eau, ſur un petit feu, pendant vingt-quatre heures, en le remuant ſouvent avec une ſpatule de bois, & laiſſez-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance de mucilage épais; paſſez le tout enſuite avec une forte expreſſion; ajoutez à la colature deux livres d'huile d'olive; mettez-le ſur le feu pour en faire diſſiper l'humidité; paſſez-le une ſeconde fois, & faites fondre dans votre huile, à petit feu, cire jaune & réſine, de chacune une demi-livre: paſſez le tout une troiſiéme fois, & lorſqu'il ſera à demi refroidi, mêlez-y térébenthine de Veniſe, galbanum purifié, & gomme de lierre, réduite en poudre ſubtile, de chacune une once.

Cet onguent eſt réſolutif: on s'en ſert pour amollir les duretés, & on l'applique ſur les douleurs de côté.

Onguent Martiatum.

Prenez racines de guimauve & d'aunée, ſemences de fenu-grec & de cumin, de chacun une once; nard des Indes, demi-once; feuilles de romarin, de laurier, de rue, de marjolaine, de houblon, de ſabine, de menthe de jardin & aquatique, de menthaſtrum, de baſilic, de ſauge, de primevere, de pouliot de montagne, de calament, d'armoiſe, d'abſinthe, d'origan, de bétoine, de branche-urſine, de coſtus, de ſureau, de mille-feuilles, de camædrys, de mille-pertuis, de petite centaurée, de chardon-bénit, d'aurone mâle & femelle, de chevrefeuil, fleurs de ſtœchas, de camomille, & de buphthalmum, de chacune une demi-poignée; écraſez bien le tout dans le mortier de marbre, avec un pilon de bois, & le mettez dans un grand pot de terre verniſſé; verſez deſſus quatre livres d'huile d'olive; couvrez votre pot, & le placez ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; faites enſuite bouillir doucement la matiere, en la remuant ſouvent avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſommée; coulez votre huile avec expreſſion, laiſſez-la repoſer, & la verſez dans une baſſine par inclination, pour en ſéparer le marc, faites fondre dans cette huile, à petit feu, cire jaune, une livre quatre onces; beurre de Mai, graiſſe d'ours & de poularde, moëlle de cerf, térébenthine de Veniſe, de chacun

deux onces ; laiſſez refroidir à demi votre matiere, & mêlez-y exactement de ſtorax liquide, une once ; de mirrhe, d'oliban, de maſtic, de chacun demi-once, le tout réduit en poudre ſubtile.

Cet onguent eſt ſouverain pour appaiſer les douleurs de rhumatiſme, de ſciatique, & pour fortifier les nerfs : on en frotte chaudement les parties affligées.

Onguent Napolitain.

Prenez deux livres de graiſſe de porc, deux onces de térébenthine de Veniſe, & trois onces de vif-argent ; incorporez bien le tout enſemble à force de bras dans le grand mortier de bronze pendant cinq à ſix heures, afin que le mercure s'éteigne, & votre onguent ſera fait.

On ſe ſert auſſi de cet onguent dans toutes les maladies de la peau, pour la gale & la gratelle. Il tue les morpions, les punaiſes, les poux & les puces.

Onguent de Storax.

Prenez ſtorax liquide, gomme élémi, cire jaune, de chacun trois onces & demie ; colophane, une once ; huile de noix, une livre quatre onces : faites fondre le tout enſemble à petit feu, & paſſez-le par un linge ; laiſſez-le refroidir en le remuant de tems en tems avec une ſpatule de bois, & il ſera fait.

Cet onguent eſt beaucoup employé dans la gangrene & le ſcorbut.

Article XX.

Des Emplâtres.

Les emplâtres ſont des compoſitions qu'on applique extérieurement. Ils différent des onguens en ce qu'ils ſont d'une ſubſtance ſolide, & qu'on les garde réduits en rouleaux dans du papier ; au lieu que les onguens ne peuvent être conſervés que dans des pots. Les huiles, les graiſſes, la cire, la poix, les réſines, les gommes, la litharge, la céruſe, les poudres, ſont la matiere de tous les emplâtres.

Emplâtre blanc ou *de Céruſe.*

Prenez céruſe de Veniſe miſe en poudre ſubtile, huile roſat, de chacune une livre ; eau de fontaine, trois demi-ſeptiers ; mêlez le tout enſemble dans une baſſine que vous mettrez ſur le feu pour le faire bouillir, en le remuant inceſſamment avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'humidité en ſoit conſommée & qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'emplâtre ; faites-y fondre alors lentement deux onces de cire blanche rompue en petits morceaux ; laiſſez preſque refroidir l'emplâtre, & formez-en des magdaléons ou des rouleaux avec vos mains, après les avoir trempées dans l'eau froide.

Cet emplâtre eſt deſtiné pour guérir les plaies de la peau : on s'en ſert avec ſuccès pour deſſécher & cicatriſer les ulceres, & pour la brûlure.

Emplâtre Diapalme.

Faites une forte décoction de jeunes pouſſes de palmier ou de chêne, & prenez deux livres de cette décoction ; mettez dans une baſſine, ſur le feu, pareille quantité d'huile d'olive & de ſain-doux ; délayez-y dedans, pareille quantité de litharge d'or, & ajoutez-y la moitié de votre décoction après l'avoir paſſée : faites bouillir le tout à gros bouillons, en le remuant inceſſamment avec une ſpatule de bois ; lorſque l'humidité ſera conſommée, ajoutez-y le reſte de votre

décoction, & faites bouillir votre emplâtre jusqu'à ce qu'il soit cuit; laissez-le refroidir à demi, & formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre est très-estimé pour les plaies & les ulceres.

Emplâtre Diachylon simple.

Prenez trois onces de racines de guimauve récemment cueillies, coupez-les par petits morceaux, deux onces de graine de lin & autant de fenu-grec; mettez le tout dans un pot de terre; & versez dessus trois pintes d'eau chaude; laissez le tout en digestion pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous le ferez bouillir à petit feu jusqu'à ce que la liqueur soit devenue gluante; passez-la avec expression: prenez une livre de ce mucilage, & mêlez dedans trois livres d'huile d'olive & une livre & demie de litharge d'or; faites bouillir le tout à grand feu, en le remuant toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que l'humidité soit consommée, & qu'il soit réduit en consistance d'emplâtre; retirez-le du feu, remuez-le, jusqu'à ce qu'il soit à demi refroidi: mouillez vos mains avec de l'eau fraîche, & formez-en des magdaléons. Cet emplâtre est maturatif & résolutif.

Emplâtre Diachylon gommé.

Prenez deux onces de racines de guimauve récemment cueillies, nettoyées & coupées par morceaux, graines de lin & de fenu-grec, de chacune une once deux gros: faites macérer le tout pendant vingt-quatre heures, sur un petit feu, dans trois chopines d'eau; faites-le bouillir à petit feu, en le remuant sans cesse avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit en mucilage, puis passez-le avec une forte expression.

Prenez suc de scille & d'iris, de chacun deux onces; mettez-les sur le feu, & faites-y fondre demi-once de colle de poisson; mettez ce mucilage à part aussi bien que le premier; puis prenez litharge d'or préparée une livre; huile de camomille, d'iris & d'aneth, de chacune huit onces; mêlez ces drogues à froid dans votre premier mucilage: mettez ensuite la matiere sur le feu, que vous ferez bouillir d'abord à gros bouillons, en agitant sans cesse le tout avec une spatule de bois, diminuez insensiblement le feu, & sur la fin de la coction, ajoutez-y votre second mucilage de colle de poisson; faites cuire le tout en consistance d'emplâtre en le remuant incessamment, & mêlez-y térébenthine de Venise trois onces, résine de pin, cire jaune, œsype, de chacun deux onces, galbanum, gomme armoniac, sagapenum, bdellium, de chacun une once, que vous aurez fait fondre dans suffisante quantité de vin sur le feu, & réduits en consistance de miel: après avoir passé ces huiles & ces résines, mêlez-les dans votre emplâtre; laissez le tout quelque tems sur le feu, en le remuant jusqu'à ce que l'humidité soit consommée; laissez refroidir à moitié votre emplâtre; trempez vos mains dans l'eau froide, & formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre est un excellent résolutif: il digere, résout, cuit & mûrit toutes sortes de tumeurs.

Sparadrap, ou Toile Gautier.

Prenez emplâtre de diapalme & de diachylon gommé, de chacun une livre; faites-les fondre à petit feu dans une bassine; & lorsqu'ils seront fondus, mêlez-y exactement de céruse, demi-livre, racine d'iris, une once & demie, le tout réduit en poudre subtile; puis mettez dedans des morceaux de toile élimée, de façon qu'ils en soient bien imbibés; retirez-les & les jettez dans un seau d'eau fraîche; lorsqu'ils seront refroidis, étendez-les sur une pierre polie, & les polissez avec un rouleau. Cette espéce d'emplâtre est très-commode pour la campagne;

pagne ; on le coupe par petits morceaux pour appliquer ſur les plaies & ſur les ulceres : quand il eſt uſé d'un côté, on le retourne de l'autre.

Emplâtre de Céruſe brûlée.

Mettez en poudre ſubtile deux livres de céruſe, & mêlez-les avec égale quantité d'huile d'olive ; jettez le tout dans une grande baſſine de cuivre ſur le feu que vous augmenterez peu à peu ; lorſque la matiere ſera bien chaude, verſez-y deux ou trois onces de vinaigre ; remuez le tout ſans ceſſe avec une ſpatule de bois ; ajoutez-y de tems en tems une nouvelle quantité de vinaigre, juſqu'à ce que la matiere ait acquis une conſiſtance d'emplâtre & une couleur noire ; laiſſez-la refroidir à demi, & formez-en des rouleaux avec les mains mouillées.

Emplâtre de Bétoine.

Prenez feuilles vertes de bétoine, de laurier, de plantain, d'ache & de verveine, de chacune une bonne poignée ; pilez-les bien dans le mortier, faites fondre ſur le feu, réſine, poix blanche, térébenthine de Veniſe, cire jaune, de chacune une livre ; mêlez-y vos herbes pilées ; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure, en le remuant ſouvent avec une ſpatule de bois : retirez la matiere du feu, & la laiſſez en digeſtion à froid pendant trois jours, au bout deſquels vous la ferez cuire juſqu'à la conſomption de l'humidité : paſſez le tout par un linge avec une forte expreſſion ; remettez votre emplâtre ſur le feu, & mêlez-y du maſtic & de l'oliban, de chacun une once, le tout réduit en poudre ſubtile ; achevez de le faire cuire en conſiſtance d'emplâtre, & formez-en des rouleaux avec vos mains trempées dans l'eau.

Cet emplâtre eſt particuliérement eſtimé pour les plaies.

Emplâtre Divin.

Prenez litharge d'or préparée, une livre & demie ; huile d'olive, trois livres ; eau de fontaine une livre : faites cuire le tout, en le remuant inceſſamment, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance d'emplâtre ; mêlez-y enſuite pierre d'aimant réduite en poudre ſubtile, ſix onces, gomme ammoniac, galbanum, opopanax & bdellium, de chacun trois onces : après que vous aurez diſſous ces gommes dans le vinaigre, que vous les aurez paſſées & ſuffiſamment fait épaiſſir ſur le feu, remêlez-y myrrhe, oliban, maſtic, verd-de-gris & ariſtoloche ronde, de chacun une once & demie, le tout réduit en poudre ſubtile ; cire jaune coupée par petits morceaux, huit onces ; térébenthine, quatre onces ; remuez bien le tout ſans ceſſe, & achevez de faire cuire votre emplâtre pour en former des magdaléons lorſqu'il ſera à demi refroidi.

On ſe ſert de cet emplâtre pour toutes ſortes de plaies & d'ulceres, pour réſoudre les tumeurs & pour les contuſions. Il eſt fort eſtimé pour les maux d'aventure.

Emplâtre de Cigüe.

Mettez dans environ quatre livres de ſuc de cigüe nouvellement tirée par expreſſion, deux livres & demie de gomme ammoniac ; laiſſez la matiere en digeſtion pendant quelques heures ; faites-la diſſoudre à petit feu & la paſſez ; faites-en évaporer l'humidité, après y avoir ajouté huit onces de cire jaune coupée par petits morceaux, remuez le mêlange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en conſiſtance d'emplâtre.

Cet emplâtre eſt excellent pour appliquer ſur les tumeurs ſquirrheuſes.

Emplâtre du Prieur de Cabrieres.

Faites fondre à petit feu une livre de poix noire, cire jaune coupée par petits morceaux, & térébenthine, de chacune quatre onces; mettez en poudre ſubtile douze noix de ciprès, & deux onces de racines de grande conſoude ſeché; d'une autre part, mettez en poudre ſubtile demi-once d'hypociſtis, une once & demie de labdanum, & demi-once de terre ſigillée; & d'une autre part, deux onces de maſtic : mêlez toutes ces poudres enſemble; puis, lorſque la poix, la cire & la térébenthine ſeront fondues, paſſez-les par un linge; & quand la matiere ſera à demi refroidie, mêlez-y les poudres, & faites-la cuire en conſiſtance d'emplâtre, pour en former des magdaléons.

Cet emplâtre eſt fort eſtimé pour les deſcentes : on l'applique ſur les anneaux, après que l'inteſtin a été réduit, pour les reſſerrer, & on applique un bandage par-deſſus.

Emplâtre de l'Abbé de Graſſe.

Mettez dans une livre d'huile roſat, huit onces de ſuc de roſes pâles dépuré, huit onces de litharge d'or préparée, & deux onces de céruſe de Veniſe en poudre ſubtile; faites cuire le tout enſemble en conſiſtance d'emplâtre, en le remuant inceſſamment avec une ſpatule de bois : mettez-y fondre enſuite quatre onces de cire jaune coupée par petits morceaux; & quand il ſera à demi froid, roulez-le en magdaléons.

On ſe ſert de cet emplâtre pour deſſécher les plaies & les ulceres.

Emplâtre véſicatoire.

Faites fondre enſemble poix blanche, térébenthine & cire jaune, de chacune une once : lorſque le tout ſera cuit en conſiſtance d'emplâtre, ajoutez-y deux onces de cantharides réduites en poudre ſubtile : mêlez bien le tout enſemble, & formez-en des magdaléons.

On applique cet emplâtre ſur la peau, en différens endroits du corps, pour y faire venir des veſſies remplies de ſéroſités, que l'on ouvre avec une lancette, ou avec la pointe des ciſeaux : on s'en ſert dans l'apoplexie, la léthargie, la paralyſie, & dans toutes les affections du cerveau.

Emplâtre de Savon.

Faites fondre une livre & demie d'emplâtre de céruſe & cinq onces de ſavon, le tout coupé par petits morceaux & mêlés enſemble : lorſque la matiere ſera à demi refroidie, formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre eſt fort réſolutif; on l'applique ſur les tumeurs, & on s'en ſert pour guérir les engelures.

A V I S.

Comme nous n'avons décrit dans cette Pharmacie que les préparations qui ſont le plus d'uſage, & que notre deſſein n'a pas été de former un Traité complet, ceux qui voudront en ſavoir davantage, pourront conſulter les Livres qui en traitent plus amplement.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE,

LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE SIXIÉME.

La Vigne & les Boiſſons.

LE Vin eſt une liqueur trop connue, pour que je m'arrête ici à la vanter, ou à en marquer les uſages. Je dirai ſeulement que tout le monde convient, juſqu'aux buveurs d'eau, que la qualité propre du vin eſt de réparer les eſprits, de fortifier l'eſtomac, de purifier le ſang, de favoriſer la tranſpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'eſprit. Ce n'eſt que l'excès de cette liqueur qui empêche ces bons effets. Il eſt vrai que les vignes coûtent beaucoup en façons; mais en récompenſe elles rapportent beaucoup: le débit en eſt univerſel, & le retour conſidérable, ſur-tout quand on peut, par la proximité des lieux, ou par ſes connoiſſances, s'en défaire dans les Provinces ou dans les Etats où le vin eſt rare, comme dans preſque toute la

Picardie & la Normandie, en Angleterre, Flandre, Hollande, & autres pays du Nord.

Une chose importante à remarquer, est qu'il n'y a souvent qu'à garder son vin quelques années, pour y gagner considérablement, parce qu'il est très-rare qu'il y ait bonne vendange trois années de suite; & il ne faut qu'une année de stérilité pour que les vins de la récolte précédente remboursent le fonds que la terre aura coûté. C'est aussi ce qui encourage à faire les dépenses que la vigne demande, & à courir les hasards auxquels elle est sujette.

Il faut néanmoins avouer que c'est très-souvent de la faute ou du Maître ou du Vigneron, que vient l'infertilité de la vigne; les uns par ignorance ou par ménage, n'auront pas choisi de bons plants ou de bons fonds de terre; les autres seront négligens sur les façons; d'autres la pousseront trop, comme font ordinairement les Fermiers, qui, plus attentifs à leur intérêt qu'à celui de leur Maître, forcent la vigne, & la chargent tant de bois, qu'elle succombe & périt en peu de tems. C'est pourquoi ceux qui entendent bien leurs intérêts, n'afferment point leurs vignes, & n'en confient les soins à personne; ils y veillent eux-mêmes, parce que la moindre faute y est souvent irréparable, en sorte qu'il faut arracher & renouveller tout le plant. Dans les grands vignobles, les Bourgeois font tout faire à leurs vignes sous leurs yeux; & comme par ces soins ils les amendent, les ménagent & les cultivent à souhait, ils en reçoivent aussi des récompenses quelquefois au centuple. Il y a long-tems qu'on a dit à ce sujet que les Parisiens font de leurs vignes des plaintes que ne font point les Orléanois, les Bourguignons, les Champenois; parce qu'ils y veillent par eux-mêmes, & n'y épargnent rien; au lieu que l'avarice, l'ignorance & la négligence de ceux de l'Isle de France, ou de gens à qui ils s'en rapportent, font cause qu'ils n'ont que des vignes de peu de bonté, de peu de rapport, ou de peu de durée.

On doit être persuadé que les vignes sont d'un revenu beaucoup plus considérable que les jardins & les terres à grains, quand elles sont bien cultivées; car, l'arpent de vigne rapporte communément dix ou douze muids de vin au moins par année, l'une portant l'autre; & on a outre cela le produit des marcottes qui pullulent en grand nombre, & qu'on peut transplanter, en faire de nouvelles, ou les vendre. Je ne compte pas le profit des raisins qu'on peut consommer ou vendre, préparé ou non; car on en fait différentes préparations; on en seche au soleil, on en cuit au four: on a des raisins confits, des raisins de caisse, &c.

CHAPITRE PREMIER.

De l'exposition & des différens plants de Vignes.

Quoique chaque pays ait sa maniere particuliere pour façonner les vignes, & faire les vins, cependant ces différences n'ont rien d'essentiel, & il y a en tout ceci un systême général que chacun diversifie à son gré, quand se vient à l'œuvre: ce sont même ces différens usages qui perfectionnent la culture. Je me suis attaché à ces trois pays de vignoble, Orléans, Champagne & Bourgogne, afin que l'on ait ce qu'il y a de meilleur en ce genre; l'usage de chaque pays a son bon, & l'on doit en cela s'éprouver & se perfectionner les uns les autres, sans s'en tenir avec indolence à la pratique de son village; au contraire, on doit s'animer

& s'évertuer par la différence des uſages & par la multiplicité des remarques, ſur-tout dans les pays de vignobles inférieurs ; car il eſt certain que les grands vignobles ne doivent la réputation & le mérite de leurs vins, qu'aux grands ſoins & aux dépenſes que les Propriétaires y font pour leurs vignes : c'eſt ſur quoi ceux des moindres vignobles devroient ſe modeler ; ils auroient de meilleurs vins, ou du moins des vignes plus fécondes & de plus de durée.

Des Terres à Vignes.

Il y a trois choſes à conſidérer dans la terre, avant que d'y planter de la vigne ; la qualité du terroir, ſon aſſiette & ſon expoſition.

Les lieux où il y a une grande profondeur de terre, ſont meilleurs pour le bled que ceux qui ont peu de fond ; & les ſuperficies moins épaiſſes que celles-là, conviennent à la vigne par préférence. Ce qui fait le vin délicat, c'eſt que les racines s'étendent plutôt en longueur qu'en profondeur ; il ne faut pourtant pas que la petite épaiſſeur qu'auroit la terre, ſoit couchée ſur des bans de craie & de tuf.

Le principal eſt que le grain de la terre en ſoit bon.

Les terres légeres & ſablonneuſes ſont celles qui conviennent le mieux à la vigne, & qui donnent le meilleur vin : il ne faut pourtant pas que ce ſoit un ſablon ſtérile, qui ne ſeroit bon qu'à écurer la vaiſſelle ; il eſt eſſentiel qu'il ait un peu de ſubſtance : les ſables où le ſeigle réuſſit, ſont aſſez bons pour la vigne, quoique le raiſin n'y acquierre jamais aſſez de douceur pour faire un bon vin, parce que ces ſables n'ont point aſſez de ſels ; mais quand ils en ont davantage & plus de ſubſtance, avec une belle expoſition, la vigne y vient bien, & le raiſin y prend une bonne maturité.

On remarque, quant à la couleur, que les ſables jaunes ſont aſſez bons pour les gros plants de vignes, comme treſſeau, meunier, & plants verds ; les ſables blanchâtres, quoique ſubſtantiels, ne produiſent rien de bon, & les noirâtres ſont les meilleurs, principalement à mi-côtes. Je ſuppoſe qu'ils ſont tous bien expoſés ; car tous les ſables qui ſont dans des fonds, ou humides, ne valent jamais rien pour la vigne, & ne donnent que du vin aigre.

A l'égard des terres fortes, c'eſt-à-dire, difficiles à travailler, les argilleuſes ne ſont bonnes que pour les Potiers : les terres franches, autrement dites celles qui ſans être argilleuſes, ſont plus que médiocrement fortes, ne donnent que du raiſin inſipide & peu vineux, quoique la vigne y croiſſe bien, y jette de beau bois, ait toujours la feuille verte, & donne beaucoup de raiſin. Dans les terres fortes, au plus bas degré, la vigne s'y plaît beaucoup, fournit bien, dure long-tems, & réuſſit à ſouhait, pourvu qu'elle ſoit ſur des côteaux & au midi ; car ſans cela, le vin en ſeroit toujours d'un relief très-médiocre, quelque chaude que ſoit l'année, à cauſe que les terres fortes ſont naturellement humides.

Les terres pierreuſes en général ne ſont pas mauvaiſes pour la vigne, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité & de ſubſtance, & qu'elles ſont moins froides que les fortes. Celles dont les pierres ſont groſſes & noires ſur un fonds rougeâtre, rapportent plus en vignes qu'en bled ; le vin n'en eſt pas délicat à la vérité, mais il eſt bon pour des Communautés & des ménages ordinaires. Quand les pierres ſont blanches, plus petites, & ſur un fond moins rouge que les terres précédentes, la vigne y réuſſit mieux, & le vin en eſt plus délicat, ſur-tout lorſque l'expoſition eſt avantageuſe. Quand le fond de terre eſt jaunâtre, & la pierraille plus petite qu'aux deux précédentes eſpéces, la vigne & le vin y réuſſiſſent

encore mieux, parce que la double ſubſtance de cette terre jaunâtre ſe mêle avec les petites pierres, qui, ſeches de leur nature, & faciles à s'échauffer au ſoleil, donnent à la vigne un ſuc exquis, & le vrai degré de maturité. Les fonds jaunâtres & bruns, dont les pierres ſont petites & fort blanches, font encore de très-bon vin. Le raiſin mûrit toujours bien, & donne un vin d'un goût admirable dans ces terres de pierrailles, lorſqu'elles ſont ſur des côtes bien expoſées. Tels ſont la plupart des vignobles de Baune, Chablis, Tonnerre, Auxerre, Coulange & Champagne; mais les vignes n'y durent pas tant que dans les terres fortes.

Il y a auſſi des terres *glaiſeuſes*, *pierreuſes* ou *graveleuſes*, qui ont force cailloux ou argille dans le fond, & de la terre au-deſſus; elles ne laiſſent pas que d'être bonnes, pourvu qu'il y ait de la terre graſſe parmi, & qu'on les rafraîchiſſe par de fréquens labours; mais quand les pierres ſont ſur la ſurface & en trop grande quantité, il n'y faut point planter, parce que ces pierres nuiſent continuellement à la vigne, l'été par la chaleur qu'elles réverberent, & l'hiver par leur grande froideur.

Les terres de *craie* ou de *marne*, comme à Joigny-ſur-Marne, ſont aſſez bonnes pour la vigne; mais le vin y prend ordinairement le goût du terroir, ſoit craie ou marne, ſur-tout dans les années chaudes: il eſt pourtant fort vineux & fort bon dans les années médiocrement chaudes; c'eſt pourquoi on ne doit pas négliger de planter ces terreins, quand l'expoſition en eſt heureuſe. Aux environs de Joigny, ils tirent des forêts voiſines une certaine terre jaune, qu'ils appellent du *lateux;* ils la mêlent parmi leurs terres blanchâtres, pour en corriger le défaut.

Il y a encore des terres fertiles, d'une ſubſtance & d'une profondeur médiocres, où preſque toutes les productions réuſſiſſent: la vigne y vient auſſi fort bien; mais le raiſin en eſt fade dans les années chaudes, & il ne mûrit pas comme il faut dans les années pluvieuſes; en ſorte qu'on n'y a jamais de bon vin.

Les terroirs ſablonneux donnent du vin aſſez délicat; mais ils en rapportent peu, & la vigne y eſt ſujette à la coulure. Dans les terres ſeches & chaudes, les vignes ſont maigres, ſi on ne les rafraîchit pas par des fumiers convenables.

En général, pour que le fruit de la vigne puiſſe être abondant & bon, il lui faut une terre légere, ſubtile & moyennement meuble; c'eſt le plus convenable; il ne faut pas qu'elle ſoit ni trop forte & trop épaiſſe, ni trop fine & trop meuble, & néanmoins plus approchant de la légere; elle ne doit pas non plus être trop maigre ni trop graſſe, mais plutôt ſubſtantielle que maigre.

Aſſiette de la Vigne.

Quant à l'aſſiette, la vigne eſt mieux ſur un côteau que dans une plaine ou autre lieu plat, quoiqu'elle y donne plus de vin & y dure plus long-tems; il ne faut pas non plus qu'elle ſoit guindée à la pointe d'une montagne, où elle auroit trop d'air & de vent: on la doit placer ſur un beau côteau qui ne ſoit point trop eſcarpé, mais qui ſoit plutôt élevé que trop bas, pour mieux recevoir les doux rayons du ſoleil.

Il eſt bon auſſi d'éviter les lieux trop ſecs, & encore plus ceux qui ſont humides & aquatiques: la vigne y eſt de longue vie, mais le vin en eſt mauvais, & n'eſt point de garde. Il n'y a pourtant point de mal qu'il y ait, auprès de la vigne, quelque humidité médiocre qui puiſſe rafraîchir doucement les racines, ſans néanmoins que ce ſoit une ſource d'eau qui ſeroit à fleur de terre, ou dans

le fond de la vigne. Il faut ſur-tout éviter que la vigne ne ſe reſſente de quelque humidité amere ou ſalée, de peur que le vin ne s'en ſente : c'eſt pourquoi on ne doit jamais en mettre dans les vallées profondes & dans les lieux bas, quoiqu'elles y produiſent du raiſin en abondance ; mais le vin en eſt toujours dégoûtant ou inſipide ; il eſt même toujours verd, parce que les vignes n'y mûriſſent point en ſaiſon ; elles y ſont fort ſujettes aux gelées d'hiver & de printems, à la coulure, à la pourriture des raiſins, qui donne un goût de moiſi au vin ; & avec cela, quand l'année eſt pluvieuſe, le grain creve, parce qu'il a trop d'eau, & le vin en eſt inſipide, ſujet à tourner, &c.

Si on a cependant à planter dans ces ſortes d'endroits, nous dirons ci-après les moyens de courir moins de riſque ; mais il faut toujours, autant qu'on le peut, placer la vigne ſur les côteaux & les collines : elle n'y viendra pas ſi aiſément que dans les plaines ; mais quand elle y ſera une fois enracinée, elle y donnera du vin bien plus agréable, comme les Pariſiens le reconnoiſſent du plus au moins dans leurs vignobles d'Argenteuil, de Surenne, &c.

Les meilleurs terreins pour les vignes, ſont les côteaux ; mais comme ce n'eſt point dans la partie du côteau la plus baſſe, la plus applanie, ou la plus inondée que croît le meilleur vin, ce n'eſt pas non plus dans la partie du côteau la plus échauffée & la plus chauve, ce n'eſt pas dans le plus roide de la côte qu'on recueille le vin ſupérieur & tranſcendant ; c'eſt dans la naiſſance du pli des côteaux, parce que c'eſt le lieu où ſe concentrent les ſucs choiſis de la terre, & la réflexion des rayons du ſoleil. Delà vient que cet endroit s'appelle à Dijon le *rognon* de la côte.

Expoſition de la Vigne.

Quant à l'expoſition ou l'aſpect du fonds de la vigne, tout le monde ſait que les expoſitions champêtres, froides ou venteuſes lui déplaiſent. Il ne faut point l'expoſer au ſommet des montagnes, ni au vent de biſe ; elle veut un air chaud & ſerein, & craint le froid, les pluies, les tempêtes & les orages ; elle aime les petits vents doux & gracieux, & elle ſe plaît fort à être tournée au midi, ou du moins au levant ; l'expoſition du couchant eſt encore moindre, quoiqu'elle ne ſoit pas à perdre ; mais celle du nord ne vaut rien du tout dans les climats auſſi tempérés que la France. Dans les pays chauds, au contraire, le ſeptentrion eſt l'expoſition la plus avantageuſe pour y garantir la vigne des chaleurs du midi qui la brûleroient.

Les vents qui regnent dans chaque pays doivent encore entrer en conſidération, pour choiſir les endroits où la vigne ſera moins expoſée à ceux qui lui ſont les plus contraires.

Nos Anciens éprouvoient par l'eau, la terre qu'ils deſtinoient à la vigne ; ils enlevoient une motte de deux pieds de hauteur, ils en prenoient quelques pincées du fond, du milieu & du deſſus ; ils mêloient ces trois eſſais, & les battoient dans un verre plein d'eau de pluie bien nette ; & enſuite, après l'avoir laiſſé repoſer juſqu'à ce que toute la terre fût au fond du verre, & l'eau bien claire, ils y goûtoient, & jugeoient, par la ſaveur de l'eau, de celle que le raiſin qui naîtroit de la même terre, donneroit au vin, en ſuppoſant qu'il auroit le même goût que l'eau ; mais cette expérience paroît trop peu sûre pour s'y fonder.

Nous expliquerons ci-après qui ſont les plants qui conviennent au terrein, & ce qu'on peut faire pour en rectifier les défauts.

Une derniere choſe qu'il eſt bon ici de dire ſur l'expoſition des vignes, eſt

qu'elles ne doivent point être ombragées, ni par des bâtimens voisins, ni par des arbres tels qu'ils puissent être ; car il ne s'agit ici que des vignes moyennes ou basses, telles qu'on les cultive dans presque toute la France, & non pas des hautes, telles qu'on en a dans l'Italie & autres pays chauds où on les fait monter aux arbres pour les soutenir & les garantir de la chaleur. Il ne s'agit ici que de nos vignes de la vraie France.

Principales espéces de raisins ; à quoi & quand elles sont bonnes.

Les espéces de raisins les plus estimées, les plus ordinaires ou les plus étendues, soit pour le jardin, pour le vin ou pour le verjus, sont les morillons, & entr'autres les pineaux, les chasselas, les muscats, les corinthes, les malvoisies, les bourguignons, les bourdelais, les san-moireaux ou prunelles, les meliers, les gamets, les gouais. Outre ces principales espéces, j'en marquerai aussi plusieurs autres, & je dirai, autant que je le pourrai, les différens noms que chaque Province leur donne, afin qu'on puisse m'entendre par-tout ; d'autant que cette pluralité de noms, dont chaque pays a le sien particulier, qui est inconnu ailleurs, est cause que bien des gens ont confondu ou multiplié, mal-à-props, les espéces des plants.

I. Quant aux morillons, il y en a de plusieurs sortes, connues presque partout, & très-bonnes, tant aux champs qu'aux jardins, c'est-à-dire, tant à faire du vin qu'à manger.

Le raisin *précoce*, raisin *de la magdeleine*, ou *morillon hâtif*, parce qu'il est hâtif & mûr souvent dès la Magdeleine, est un raisin noir, plus curieux que bon, à cause qu'il a la peau dure, & qu'il est fort sujet aux moucherons : on l'estime seulement parce qu'il vient de bonne heure ; il n'est bon que dans quelque coin de jardin bien exposé au midi, & à couvert des mauvais vents.

Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent pour faire du vin ; il vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup & fait de bon vin : on le nomme aussi *meunier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses : il se plaît dans les terres sablonneuses & légeres.

Le *morillon noir* ordinaire, qu'on appelle en Bourgogne *pineau*, & à Orléans *auvernas*, parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, excellent à manger, vient bien en toutes sortes de terres, & passe, aux environs de Paris, pour le raisin qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre raisin ; le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts ; il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres de la même espéce. Il y a une seconde espéce de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits raisins peu serrés ; mais le vin en est fort & même meilleur que celui du premier morillon : ce second, ou pineau aigret, a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres, de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois, ou en patte-d'oie, comme le figuier. Il y a une troisiéme espéce de morillon, qu'on appelle *franc-morillon*, l'*ampereau*, ou *bécane* ; il fleurit avant les autres plants, & fait d'aussi bon vin que les deux autres morillons ; il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd ; mais à la maturité il déchet de moitié, & quelquefois davantage ; il croît plus qu'aucun autre en bois & en longueur & hauteur, & les nœuds de ses jettées sont les plus espacés.

Il y a aussi le *morillon blanc* ; il est aussi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le morillon noir ordinaire. Il y a encore l'*auvernas gris* d'Orléans.

Le *chaſſelas*, autrement dit, *muſcadet* ou *bar-ſur-aube blanc*, eſt un raiſin gros, blanc & excellent, ſoit à manger, à garder long-tems, à ſécher, ou à faire de bon vin : ſes grains ne ſont pas preſſés ; il réuſſit ſur-tout dans les vignes pierreuſes, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre eſpece de bar-ſur-aube blanc, qui eſt le gros corinthe, dont nous parlerons ci-après.

Le chaſſelas noir, qu'on appelle en Provence & en Languedoc, raiſin grec, eſt plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes ſont plus groſſes ; il prend peu de couleur, & ils ſont tous deux excellens.

III. Il y a beaucoup de ſortes de *muſcats*, la plupart exquis.

Le muſcat *blanc*, ou *de Frontignan*, a la grappe longue, groſſe & preſſée de grains ; il eſt excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à ſécher au four & au ſoleil.

Le muſcat blanc *hâtif de Piémont*, a la grappe plus longue, le grain moins ſerré & plus onctueux ; j'en fais une eſtime particuliere.

Le muſcat *rouge* ou *de corail*, à cauſe de la vivacité de ſa couleur, a les mêmes qualités ; ſon grain eſt encore plus ferme, & il demande aſſez de ſoleil pour bien mûrir.

Le muſcat *noir* eſt plus gros & fort preſſé de grains ; il a le goût moins relevé, mais il eſt fort ſucré & très-recherché, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il eſt aſſez hâtif.

Le muſcat *violet* eſt d'un noir plus clair : il a les grappes fort longues & garnies de grains, qui ſont gros, très-muſqués & des meilleurs.

Le muſcat de *malvoiſie* ; j'en parlerai ci-après, à l'article des malvoiſies.

Le muſcat de *ribezatte* eſt muſqué, a le grain plus petit que les autres ; & ſon ſuc eſt ſi doux, ſi agréable, que ce ſeroit un de nos premiers raiſins, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégénere preſque toujours en raiſin de Corinthe, ainſi que le damas : l'un & l'autre n'ont point de pepins, à cauſe de leur coulure.

Le muſcat *long* ou *paſſe-muſqué d'Italie* eſt fort gros, fort muſqué, excellent en confitures & à manger crud, & ſes grappes ſont très-groſſes & longues ; il eſt rare & curieux, & veut une pleine expoſition du midi contre un mur ; autrement il a peine à mûrir : quoiqu'il ne ſoit qu'à demi-mûr, il eſt toujours le meilleur & le plus parfumé des muſcats en confitures, parce que le feu lui donne le muſc que le ſoleil ne lui avoit pas donné.

Il y a auſſi le muſcat *long violet*, qu'on appelle de *Madere* ; il eſt rare & extraordinaire pour ſa beauté & ſa bonté.

On compte auſſi parmi les muſcats le *gennetin*, autrement dit, *muſcat d'Orléans* ou de S. Meſmin ; il eſt fort ſucré, ſujet à la coulure, & reſſemble au mélié, ou plutôt à la malvoiſie ; c'eſt pourquoi quelques-uns l'appellent auſſi malvoiſie blanche. Les Limonadiers & les Cabaretiers de Paris vendent ſouvent le vin de gennetin pour le vrai muſcat de Frontignan.

IV. Le raiſin de *Corinthe* eſt un raiſin délicieux & ſucré ; il a le grain fort menu & preſſé, la grappe longue & ſans pepins, ainſi que le corinthe rouge.

Le corinthe *violet* eſt un peu plus gros ; il eſt auſſi excellent & ſans pepins, mais fort ſujet à couler ; c'eſt pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le raiſin *ſans pepins* eſt une eſpece de bar-ſur-aube blanc, dont le grain eſt moins gros & un peu aigre ; il eſt très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pepins ; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe*.

Il eſt bon d'obſerver que tous les muſcats & les corinthes ſont ſujets à la coulure ; c'eſt pourquoi il faut les tailler long, ou les greffer ſur le bordelais, quand on ne ſe ſoucie pas de les avoir muſqués.

V. La *malvoiſie* eſt un raiſin gris qui charge beaucoup : le grain en eſt petit, mais fort ſucré, relevé, hâtif & ſi plein de jus, qu'il paſſe, ainſi que l'auvernas gris d'Orléans, pour l'un des raiſins les plus fondans. La malvoiſie *rouge* eſt de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précédente. La malvoiſie *blanche* eſt plus rare & moins hâtive : au reſte, la malvoiſie grise eſt la plus en uſage, & je l'eſtime la meilleure des trois.

Il y a auſſi la *malvoiſie muſquée*, autrement dit, *muſcat de malvoiſie* : c'eſt un raiſin très-excellent pour le relief de ſon muſc, qui paſſe tous les autres ; il vient de Mont-Ferrat : les environs de Turin en ſont remplis.

VI. Le *bourguignon* ou *treſſeau*, eſt un raiſin noir aſſez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger, il charge des plus & donne de groſſes grappes.

Le *bourguignon blanc*, qu'on appelle en quelques endroits *mourlon*, & le *clozier*, a les nœuds à deux doigts & demi de diſtance, le fruit à courte queue & entaſſé, la feuille fort ronde comme les gouais, & réſiſte à la gelée.

Le *noiraut*, autrement dit, *teinturier*, ou *plant d'Eſpagne*, eſt une autre eſpece de bourguignon noir ; il a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la moëlle ſerrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde, & dont la queue eſt rouge, le grain fort ſerré, & qui teint fort noir ; il réſiſte à la gelée mieux qu'aucun autre ; mais ſon ſuc eſt très-plat, & ne ſert qu'à couvrir le vin par ſa noirceur ; c'eſt pourquoi on en plante peu dans chaque vigne : il eſt bon auſſi pour les bleſſures ; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux Teinturiers. Le raiſin, qu'on appelle ſimplement *raiſin noir*, ou *raiſin Orléans*, eſt preſque la même choſe que le noiraut.

Le *ploqué* lui reſſemble auſſi, mais il ne teint point ; c'eſt un raiſin qui a dégénéré, & ſon ſuc n'étant ni bon, ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'eſpece, que de la provigner.

VII. Le *bourdelais*, ou *bourdelas*, qu'on appelle en Bourgogne *grey*, & en Picardie, *gregeoir* : il y a en de trois ſortes, blanc, rouge & noir ; il a la grappe & les grains très-gros ; il eſt principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il eſt encore excellent pour y greffer toutes ſortes de raiſins, entr'autres ceux qui ſont ſujets à couler, comme le damas, les corinthes, ſur-tout le violet : les muſcats peuvent s'y greffer auſſi, de même que toutes autres ſortes de vignes.

Le raiſin d'abricot, la vigne grecque, & le farineau, ſont trois eſpeces de bourdelais.

Le raiſin d'*abricot* eſt ainſi appellé, parce que ſont fruit eſt jaune & doré comme l'abricot ; la grappe en eſt belle, & des plus groſſes.

La *vigne grecque*, qu'on nomme auſſi le raiſin *merveilleux*, ou le *Saint Jacques en Galice*, parce que ce canton Eſpagnol en eſt plein, eſt rouge, le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif, & bon à faire du vin ; ſa grappe eſt des plus belles & des plus groſſes ; & ſa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui eſt aſſez ordinaire aux raiſins colorés de noir, de violet & de rouge.

Le *farineau*, ou *rognon de coq*, eſt blanc, a le grain petit & long, & il eſt meilleur à faire du verjus que du vin.

VIII. Le *ſan-moireau* s'appelle *quille-de-coq*, aux environs d'Auxerre ; c'eſt un raiſin noir, excellent à manger & à faire du vin ; il a le grain longuet, ferme, & un peu preſſé ; il y en a de trois ſortes : la premiere & la meilleure, a le bois dur, & des provins noués courts ; la ſeconde, approche fort de la premiere ; & la troiſiéme, *ſan-moireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus

blanc que les autres ; il fait du vin assez plat, ne porte que par années, & il est sujet à s'égrener entiérement avant qu'on le cueille.

Le *prunelage rouge*, ou *le negrier*, a la côte rouge, le bois long noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge : il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée ; c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vignes noires, & seulement pour noircir & affermir le vin ; il résiste à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte.

IX. Le *melié blanc*, est un des meilleurs raisins pour faire du vin, & pour manger ; il charge beaucoup, a bon suc, & se garde assez ; il est excellent à faire sécher au four.

Le *melié noir* n'est pas si bon, & n'a pas tant de force en vin.

Le *melié verd* qu'on appelle en quelques endroits simplement *plant-verd*, est le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, & que le vin n'en devient pas jaune.

Le *surin* est une espece de melié un peu pointu, d'un goût excellent & fort aimé en Auvergne.

X. Le *gamet* est un raisin fort commun, qui charge beaucoup, & qui vient mieux que tout autre ; mais le vin en est fort petit, de peu de saveur, & son plant dure peu d'années. Il y a le gamet blanc & le noir : on appelle du vin grossier, du gros gamet.

XI. Le *gouais* est aussi fort commun, tant le blanc que le violet, dit à fleur : son plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus grosse & plus longue que le gamet ; mais il est de pareille qualité pour faire du vin, & il est même un peu moindre ; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide, ou confit, qu'en vin, & il n'en faut point souffrir dans les vignes, ou y en laisser peu.

XII. Outre ces onze especes de raisins les plus générales, il y en a beaucoup d'autres particulieres qu'il est bon de connoître.

Le *beaunier* ainsi nommé parce qu'il est fort commun & fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup, & qui tire sur le gouais blanc ; mais il est beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre, *servinien*.

Le *fromenteau*, est un raisin exquis & fort connu en Champagne ; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, & fait le meilleur vin : c'est à ce raisin que le vin de *Sillery*, si vanté, doit son mérite & son renom.

Le *sauvignon*, est un raisin noir, assez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a aussi le sauvignon blanc, qui a les mêmes qualités que le noir ; l'un & l'autre sont rares & peu connus.

Le *pinquant-paul*, est un raisin blanc, fort doux ; on l'appelle autrement, *bec-d'oiseau*, & en Italie, *pizutelli*, c'est-à-dire, pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long, & pointu des deux côtés.

Il y a aussi le *pizutelli* violet, dit *dent de-loup*, qui a le grain long, mais moins pointu : c'est un des plus beaux raisins & des plus fleuris ; il est assez bon, & se garde long-tems. Nous avons encore un autre raisin qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui ressemble ; il est très-jaune, très-doux & de garde.

La *blanquette de limons*, est un raisin blanc & clair comme du verre : la grappe en est longue & assez grosse ; il charge beaucoup, & son jus est très-doux & délicieux.

La *robe* blanche & noire charge aussi beaucoup ; la grappe en est grosse & longue, le grain assez menu, fort serré, & mûrit avec peine, parce que c'est une espece de petit bourdelais.

Le *gros noir d'Espagne*, ou *la vigne d'Alicante*, donne une grosse grappe

fort garnie de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin si vanté en Espagne.

Le raisin d'*Afrique* est très-gros, & ses grains sont comme des prunes. Il y a le rouge & le blanc, ses grappes sont extraordinaires pour leur grosseur : le grain est plus long que rond, & plat vers la pointe ; le bois en est très-gros & la feuille très-grande & large ; il veut le mur & beaucoup de soleil pour bien mûrir.

Le *maroquin* ou *barbarou* est un gros raisin violet, dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire : il a le grain gros, rond & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espece qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année.

Le *Damas* est encore un excellent raisin à manger ; la grappe en est fort grosse & longue, le grain très-gros, long, ambré & n'a qu'un pepin ; il coule souvent & veut être taillé long. Il y en a de blanc & de rouge.

Le raisin d'*Italie*, autrement dit *pergoleze*, est de deux sortes, blanc & violet ; il a la grappe grosse & longue, le grain longuet & clair semé, & mûrit avec peine en France.

La vigne de *Mantoue* donne un fruit hâtif, mûr dès le commencement d'Août : la grappe en est assez grosse & ne coule point ; le grain aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré & d'un suc extraordinaire.

Le raisin d'*Autriche*, ou *Cioutat*, a la feuille découpée comme le persil ; il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble au chasselas, mais il est peu relevé en vin.

Le raisin *Suisse* est plus curieux que bon ; il a la grappe grosse & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

En faisant une courte récapitulation de ces diverses especes de raisins, il est aisé de voir à quels plants différens elles sont propres.

Raisin de jardin. La cioutat, le chasselas blanc & noir, le muscat blanc, noir ou rouge, long, musqué, hâtif ou d'Orléans, autrement dit gennetin ; le corinthe, petit ou gros, rouge ou violet ; la malvoisie grise ou rouge, l'Italie, l'Afrique, le damas, le maroquin, l'abricot, la rose blanche, le melié, sur-tout le blanc, la rochelle & le bordelais.

Raisins de vigne. Le pineau ou auvernas, l'auvernas gris, le morillon blanc & le taconné, le gennetin, le pinquant-paul, le beaunier, le tresseau, & tous les bourguignons, la rochelle, le bourdelais, le suisse, le noiraut, le ploqué, le san-moireau, le négrier, le fromenteau, la blanquette de limons, & la plupart des raisins de jardins, principalement le melié, la roche blanche, le muscat noir & rouge & le chasselas. On peut y mettre aussi un peu de gouais.

Raisins de verjus. Le farineau, le gouais blanc ou violet, le gamet noir ou blanc.

Raisins propres à de certaines especes de terres plus qu'à d'autres.

Quand on veut planter un vignoble, si c'est en terre forte, il ne faut faire provision que de morillons, autrement dit *pineaux blancs & noirs*, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, & y mêler des *tresseaux*, qu'on appelle aussi *raisins bourguignons.*

Dans les terres fortes, le pineau ne monte pas à son point de perfection, quelque chaleur qui puisse survenir : car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrein de cette nature, il lui manque toujours ce je ne sais quoi qui est essentiel pour faire un raisin capable de donner du vin délicat ; soit qu'en suçant la substance de la terre, son eau retienne quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, & qui émousse les esprits du vin ; soit que malgré toute la chaleur

qu'il puisse faire, la séve en montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour s'y raréfier.

Cependant le pineau est le seul raisin qu'on doit mettre dans les terres fortes, parce que mûrissant plutôt que les autres, il donne toujours du vin de l'arriere-saison.

Si l'on y mêle du plant de tresseau qui ne mûrit qu'avec peine, c'est que nos peres ayant jugé d'expérience que les pineaux ne peuvent pas, dans telles terres, faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, au défaut de quoi il est sujet à dépérir, ils ont cru nécessaire d'y joindre de ces tresseaux, qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin non pas rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit en sortant des terres fortes pour devenir bon.

Dans les sables, soit gros ou légers, il faut planter principalement des pineaux, sur-tout les blancs. Le raisin meunier se plaît dans les sables légers, & les gros sables conviennent aux meliés, autrement dit *mêlons*, soit blancs, noirs ou verds. En Auxerrois, ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin ; (on suppose que ces terres fortes soient telles que celles qu'on a dit de choisir, & qu'elles soient en une bonne exposition). C'est ce que l'expérience nous découvre tous les jours à l'égard des sables, dont les sels n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent des raisins que d'une eau fade, & non point si sucrée que celle des terres fortes.

A ces pineaux on joint donc les meliés, comme on a dit : le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup ; le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui, étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des meliés, qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.

On met dans ces sortes de sables plus des deux tiers de raisins blancs, parce que l'usage est d'y faire plus de vin blanc que de rouge.

Quant au tresseau, on doit en mettre dans les sables en quantité raisonnable ; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'est afin que les autres raisins, qui n'y acquiérent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & grosses, & dont le fond est rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont des pierres plus petites & blanches, & dont la terre est moins rouge, sont meilleures que les précédentes : outre les pineaux blancs & noirs, & les tresseaux en petit nombre, on y plante du *beaunier*; tous ces raisins y réussissent assez bien.

La terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre, & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que nous avons dit qui convenoient à l'espece précédente ; ils s'y perfectionnent de maniere que le vin en est toujours flatteur. On peut y mêler quelques ceps de muscats & de chasselas : ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être de service & de garde.

L'espece de terre pierreuse, qui est la meilleure de toutes, & qui rend le vin le plus délicat & le plus délicieux, est celle où l'on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs ; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force serviniens, quelques muscats & chasselas par-ci par-là, & point de tresseaux.

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de pineaux noirs que de blancs, quelques serviniens, & un peu de tresseaux : il en vient un vin moëlleux qui porte loin.

Choix du plant de Vigne quant au bois.

La vigne se perpétue de *plant enraciné*, qu'on appelle *plant chevelu* dans de certains endroits, & *chevelées* en Bourgogne ; ou de *boutures*, autrement dit, *crossettes* aux environs de Paris, & *chapons* aux environs d'Auxerre ; ou encore de *marcottes*.

Pour ne point être trompé à l'espece du plant de vigne, il faut la connoître parfaitement bien par son bois naturel. Mais cette connoissance étant particuliere aux personnes du métier, il est bon de s'en rapporter à gens fideles. Quant à la bonté du bois, voici ce qu'on y doit observer.

Si c'est du plant enraciné, autrement dit, *chevelu*, ce sera assez qu'on lui voie du chevelu bien conditionné, & en suffisante quantité.

A l'égard des crossettes ou chapons, il y a plus de précautions à prendre : ils seront plutôt en état de donner du fruit, lorsqu'étant coupés sur le jet de l'année précédente, ils ont, à l'extrêmité d'en bas, du bois de deux séves, soit que celui de la premiere y paroisse attaché en forme de crossettes, soit en forme de cul-de-chapon. C'est une marque que le chapon prendra bien vîte, quand, ayant été pris dans le bas d'un cep, il a les yeux fort éloignés l'un de l'autre, & l'extrêmité d'en bas de pareil bois à celui dont est tout le reste du corps du chapon.

Quoiqu'on vienne de dire qu'il soit nécessaire de prendre du sarment de deux séves, pour avoir de bon plant de vigne, on peut néanmoins n'en prendre que d'une ; il suffit que le bois soit bien nourri. On appelle ce plant des *poulettes* dans des endroits. Il y a des pays où l'on ne plante les vignes que de marcottes, qui sont proprement les chevelées ou chevelu : elles reprennent plutôt que les crossettes ; mais elles ne sont pas si communes, & on n'en trouve point suffisamment pour faire un grand plant.

Il faut sur-tout que le plant de vigne soit bien *ajoûté* ou *coudré*, comme on dit en Bourgogne ; c'est ce qui contribue le plus à la végétation.

Tous chapons, crossettes, poulettes ou marcottes qui n'ont point l'écorce unie, luisante, & dont le bois, en y faisant une entaille, ne paroît point verd, clair, mais verd brun, sont rebutés comme plant de nulle valeur.

CHAPITRE II.

Culture de la Vigne jusqu'à sa cinquiéme année.

Une jeune vigne, soit qu'elle vienne de marcotte, de crossette, de plant ou de greffe, n'a son âge de fécondité & de perfection qu'à cinq ans.

Article Premier.

Maniere de planter la Vigne.

Nous connoissons la vigne sous trois noms ; savoir, *la vigne haute*, la vigne

moyenne, & la *vigne baffe*; c'eft ce que nous expliquerons dans la fuite: paffons à la maniere de la planter.

Il faut mettre les chapons tremper dans l'eau pendant huit jours, & tandis que leurs fibres fe dilatent & fe difpofent à la végétation, on prépare tous les inftrumens dont on a befoin pour planter felon l'ufage du pays.

Tems de lever le plant de la Vigne.

Les avis font partagés fur le tems de lever le plant de la vigne. Quelques-uns veulent que ce foit au mois de Décembre, pourvu qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il veuille bientôt geler, à caufe des plaies qu'on fait aux jeunes vignes fur lefquelles on coupe le plant.

D'autres eftiment, avec plus d'apparence, qu'on peut lever ce plant depuis le mois de Novembre jufqu'au mois de Mars, hors le tems de gelée: en effet, hors cette circonftance, on peut planter de la vigne durant tout l'hiver.

Les croffettes doivent toujours être prifes au-deffus du bon bois, afin que le farment foit bien nourri.

Lorfque c'eft après l'hiver qu'on fait amas de plant de vigne, & que cette faifon a été un peu rude, il faut prendre garde que le bois ne foit point *champelé*, c'eft-à-dire, que la gelée ne l'ait point offenfé.

La vigne haute eft celle qui croît en pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piémont, où les vignes n'ont pour échalas que les arbres fur lefquels elles montent; & en France nous comprenons auffi fous le nom de vignes hautes, celles que nous élevons en efpalier ou en treilles.

La vigne moyenne eft celle qui fe cultive à Auxerre & aux environs; on peut dire que celle-ci a plus d'obligation à fon Maître que non pas les autres, & que pour cela elle n'en eft pas plus abondante: l'ordre qu'on y tient en la plantant, eft tout à fait agréable, & encore davantage lorfqu'elle eft dreffée comme il faut, & que fon fruit y paroît. Nous en dirons quelque chofe en particulier.

A l'égard de la vigne baffe, c'eft celle qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. Elle ne s'éleve pas comme les précédentes, quoiqu'elle ne laiffe pas en bien des pays de produire de très-bon vin dans de certaines années, & en abondance.

Tems pour planter la Vigne.

Dans les terres qui ne font point trop humides, on peut planter depuis la fin d'Octobre jufqu'au mois de Mai, c'eft-à-dire, depuis que les vignes quittent leurs feuilles, jufqu'à ce qu'elles aient commencé d'en pouffer de nouvelles, & dans les terres trop humides, on doit attendre que l'hiver foit paffé, parce que le plant y pourriroit.

Pour le tems, il n'importe quel qu'il foit, pourvu qu'il ne gele point.

Vigne haute.

Son plant eft ordinairement de raifins mufcats de plufieurs efpeces, la cioutat, le corinthe, le damas & le bourdelais, appellé *grey* en Bourgogne: elle fe plante en cabinets, en efpaliers, ou bien on en dreffe un plant entier, comme cela fe pratique aux pays chauds.

Dans les deux premiers cas, la vigne vient ou de croffettes, ou de chevelées, & dans le troifiéme, les croffettes réuffiffent mieux.

Les croffettes ou chevelées qu'on deftine pour former des cabinets ou des

paliſſades, ſont miſes en terre dans des rayons d'un pied & demi de large, & autant de profondeur, & à pareille diſtance l'un de l'autre, & lorſqu'il s'agit d'en dreſſer des pieces de vignes entieres, il faut planter ces croſſettes en maniere de petites allées, ſur des alignemens tirés au cordeau, eſpacés l'un de l'autre de ſix pieds. On peut, pour ces ſortes de vignes, planter les croſſettes toutes entieres ſans les couper & ſans les courber, tailler ni rompre, ni en les plantant, ni pendant les trois ans ſuivans.

Vigne moyenne.

On la dreſſe de croſſette & de chevelées, ſuivant que le lieu le demande.

Le plant étant tout amaſſé, & n'étant plus queſtion que de le mettre en terre, un Vigneron prend une pioche ou un autre inſtrument, avec lequel, le long d'un cordeau qui eſt tendu tout du long ou du large de la piece de terre qu'il veut mettre en vigne, il fait une raie d'un bout à l'autre, puis une autre, & enſuite encore une autre, en continuant ainſi juſqu'à ce que la terre ſoit toute tracée.

Ces raies, pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demi de diſtance dans les terres fortes, de crainte que la vigne, qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres n'ait point aſſez de ſoleil; dans les terres légeres, il ſuffit de deux pieds & quelques pouces de largeur entre les raies.

Cela fait, le Vigneron creuſe une petite foſſe d'un pied & demi de large en quarré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour borne, à droite ligne, la moitié de la raie, le long de laquelle il le creuſe, l'autre étant emportée par la pioche ou autre inſtrument qui a ſervi à faire cette petite foſſe.

Le tout ainſi dreſſé, il prend deux chevelées, ou deux chapons ou croſſettes, qu'il poſe en biaiſant, l'un à un des coins de la foſſe qu'il adoſſe ſur la raie, & l'autre à l'autre; puis il recouvre auſſi-tôt le plant; & cette foſſe n'eſt pas plutôt remplie, qu'il en recommence une autre de la même maniere. Il continue ainſi juſqu'à la fin, en obſervant ſoigneuſement que ces petites foſſes ſoient éloignées l'une de l'autre d'un pied & demi: cette maniere de planter s'appelle, dans l'Auxerrois, *planter à l'augelot*, qui eſt un diminutif du mot *auge*, dont ces petites foſſes ont la figure.

Voici une autre maniere de planter la vigne, qu'on appelle *planter au pas*.

Le Vigneron, ſuivant toujours ſon alignement, & creuſant groſſiérement un trou de la profondeur d'environ un pied & demi, qui ſe termine volontiers en rétréciſſant dans le fond, & dont l'entaille du côté & le long de la raie, eſt un peu artiſtement taillée: ce Vigneron, dis-je, après avoir fait ce trou, prend un ſarment qu'il met dedans en biaiſant comme dans une foſſette; puis mettant le pied deſſus, il remplit le trou de la ſuperficie de la terre: enſuite il porte devant le pied qu'il avoit derriere; puis creuſant un autre trou, comme on vient de dire, il y plante un ſarment de la même maniere, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin; & ces pas que le Vigneron fait ſans ſe gêner, ſont la diſtance que les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la vigne ſur des alignemens. On emploie pour cela un inſtrument de fer dont ſe ſervent les Paveurs pour arracher les pavés, & qu'on nomme en Bourgogne *levier*, à Paris *pince* & *taravelle* en d'autres endroits: on leve la pince à force de bras, on la fiche rudement en terre à pluſieurs fois dans le même trou, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez profond pour y mettre le chapon ou croſſette, cette profondeur devant être pour l'ordinaire,

l'ordinaire, d'un pied & demi : ce trou fait, on y met le chapon qu'on recouvre de terre, tous les autres trous qu'on fait de même, doivent être auſſi eſpacés d'un pied & demi, & le plant ſortir à deux yeux au-deſſus de la terre.

Cette derniere maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuſes, qui, n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps bien ſolide, ſe détachent toujours aſſez pour garnir le pied de la croſſette ou du chapon; mais elle ne vaut rien dans les terres fortes, parce que le levier y laiſſe des vuides dont le plant ne s'accommode pas.

Pépiniere de Chevelées ou *de Marcottes.*

Lorſqu'on veut avoir des chevelées ou des marcottes, il faut choiſir un endroit dont la terre ſoit bonne & bien préparée; amaſſer aſſez de croſſettes ou de chapons pour le garnir ; mettre ces croſſettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, pendant qu'on creuſe ſur la terre préparée des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demi-pied ſeulement, larges d'un, & éloignées les unes des autres d'un pied & demi.

Auſſi-tôt que ce travail eſt achevé, on poſe les croſſettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'une de l'autre & en biaiſant; puis on les recouvre doucement, en ne leur laiſſant que trois doigts hors de terre, & en les garniſſant bien du pied, pour qu'elles prennent plutôt racines.

Je ne fais creuſer ces rigoles que d'un demi-pied, afin que le plant, qui n'eſt mis là que pour être tranſplanté ailleurs quand il ſera enraciné, profite des ſels qui ſe trouvent plus abondamment à la ſuperficie de la terre, ſur-tout au moyen des labours légers qu'il faudra y faire au moins ſix fois l'an.

Deux ans après que ces chapons ont été plantés & cultivés de cette ſorte, on peut s'en ſervir pour en faire des plants de vigne.

Vigne baſſe.

La maniere de planter la vigne baſſe ne differe de celle de la vigne moyenne qu'en deux choſes; la premiere, qu'elle ne ſe plante point au levier ou à la pince, mais ſeulement en foſſes ou rayons profonds de deux pieds, avec des ſentiers à côté revêtus en dos-d'âne de la terre qu'on a tirée de ces foſſes, & dont on ſe ſert pour les remplir aux environs de Paris : ce plant ſe dreſſe ſur des allignemens faits au cordeau à égale diſtance l'une de l'autre.

Article II.

Travail qu'il faut faire aux Vignes juſqu'à leur cinquiéme année.

La vigne, quoique ruſtique & forte, demande des ſecours & des ſoins.

Travail de la premiere année.

Le premier, c'eſt, après qu'elle eſt plantée, de la rogner par le haut à deux yeux ou bourgeons ſeulement au-deſſus de la terre. Cela ſuffit pour lui laiſſer jetter ſon premier bois; on ne lui en laiſſeroit qu'un, ſi l'on ne craignoit que, venant à manquer, elle n'eût plus de reſſource.

Cela fait, on lui donne un premier labour, qu'on appelle *rompre la vigne*, auſſi-tôt que le chapon ou la croſſette eſt en terre, ſoit avant l'hiver, ſoit après : ſi c'eſt avant l'hiver, le plant n'en reprendra que mieux.

La premiere année que la vigne eſt plantée, elle ne demande que de fréquens

labours, mais il faut qu'ils ſoient fort légers : on ne les limite point; car le plus qu'on lui en peut donner eſt toujours le meilleur.

Le Vigneron doit régler le nombre de ſes labours ſur la qualité de la terre, & le Maître doit veiller s'ils ſont bien faits, & en nombre ſuffiſant; on ne ſauroit trop contrôler les Vignerons.

Les terres humides ou fortes ne veulent pas être labourées par un tems de pluie, mais par un tems chaud ou après que les eaux ſeront écoulées. Ces ſortes de terres ne ſauroient être trop ſouvent remuées, ni trop avant, ſur-tout pour qu'elles ne ſe fendent point par-deſſus.

Les terres chaudes, au contraire, doivent être labourées en été un peu avant la pluie, ſi l'on juge qu'il en doive tomber; ſi bien que dans les années humides on ne ſauroit leur donner des labours trop fréquens; au lieu que par le grand chaud il ne faut pas les remuer.

Ces fréquens labours qu'on donne aux vignes plantées nouvellement, leur ſont d'une grande utilité, en ce qu'ils détruiſent les mauvaiſes herbes, qu'ils les convertiſſent en fumiers, qu'ils rendent la terre meuble & douce, & qu'ils raniment les ſels & en attirent de nouveaux.

Travail de la ſeconde année.

Notre jeune plant, ainſi ſoigné la premiere année, aura pouſſé des ceps vigoureux qu'il faut ravaler la ſeconde année.

Les habiles Vignerons laiſſent aux plus forts ſarmens trois bourgeons, & deux aux plus foibles; & ils obſervent que l'entaille du bois qui ſera en biais, ſoit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer ne le noie pas. Cette opération faite au mois de Mars, on donne au plant le premier labour, & on continue les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a beſoin : on en fait juſqu'à ſix dans les terres fortes.

Ebourgeonnement de la Vigne.

Comme la taille n'eſt à la vigne qu'un retranchement de branches ſuperflues, l'ébourgeonnement n'eſt qu'une deſtruction des branches de l'année, ſoit groſſes ou menues, qui viennent en des endroits où on ne les attendoit pas, & qui ne peuvent faire que du tort à la vigne.

Le tems de la tailler eſt pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau : celui de l'ébourgeonner eſt en Mai & Juin; & on ne ſauroit le faire trop tôt, à cauſe que les jets inutiles s'endurciſſent & abſorbent toujours quantité de ſéve qui pourroit ſervir à un meilleur uſage.

Il eſt facile de connoître les branches qu'il faut ébourgeonner; car lorſqu'on s'eſt fait une idée des lieux d'où ſortent ordinairement les bonnes branches à fruit, on juge aiſément que toutes celles qui naiſſent au-deſſous de la tête du cep & qui pouſſent du tronc en confuſion, doivent être abattues.

Mais comme il n'eſt point de regle générale qui n'ait ſon exception, il arrive ſouvent qu'un cep de vigne a beaucoup pouſſé en pied; & comme cela ne lui peut être que très-déſavantageux, il faut avant d'ébourgeonner conſidérer attentivement ce cep, & voir s'il eſt jeune ou vieux : s'il eſt jeune & que néanmoins il ait pouſſé peu ſur ſa tête, on peut eſpérer que l'année ſuivante il donnera en cet endroit du ſarment plus beau & mieux nourri; c'eſt pourquoi on ne balance point à retrancher tout ce qu'il a pouſſé au pied : mais s'il eſt vieux & que ce ſoit ſa caducité qui l'empêche de produire quelque choſe de bon, en ce cas on ébourgeonne toutes les branches qu'il a pouſſées en bas, à la réſerve de la plus belle

qu'on laiſſe pour branche d'eſpérance, au cas que l'année ſuivante il ſoit beſoin de couper la groſſe comme une branche que la ſéve a abandonnée.

Cela arrive ſouvent aux vignes moyennes, qu'on renouvelle en laiſſant ainſi du bois au pied. Les Vignerons d'Auxerre appellent telle branche, *un recouvre* ou *un courſon*; & pour dire *ébourgeonner la vigne*, ils prononcent *eſſoumaſſer*, & le bois qui en eſt ôté, *eſſoumas*, mots conſacrés aux pays.

Si donc au mois de Mai, ou dans celui de Juin de la ſeconde pouſſe, on remarque que la plus grande partie de ce plant ait donné du beau ſarment par les yeux ou bourgeons qu'on lui a laiſſés, & que la ſéve, de ſurabondant, y ait fait naître au-deſſous quelques autres branches, pour lors on met à bas tout le ſarment qui a cru au-deſſous des anciens bourgeons. Quelques Vignerons habiles en leur métier, ſont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venues de deſſus les ceps où on a laiſſé trois bourgeons, qui tous trois ont bien jetté, diſant pour leur raiſon que ne gardant encore ces trois branches qu'en vue d'en laiſſer une ſeule l'année ſuivante, il vaut autant dès ce tems en retrancher une pour donner de la nourriture aux deux autres, qui devenant belles par ce retranchement, donnent du plaiſir lorſque vient la ſaiſon de les tailler.

A l'égard des ceps qu'on a taillés à deux bourgeons de leur origine, ſi ces deux bourgeons ont jetté, on les conſervera tous deux quand ils ſeroient foibles, d'autant que ſi on en abattoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit riſque d'être privé de toutes deux; de plus, ſi c'eſt de la jeuneſſe qu'on gouverne, il y a tout à eſpérer.

Après cet ébourgeonnement, ſi l'on juge qu'il y a quelque nouveau ſarment qui ait beſoin d'échalas, on lui en donne; & après qu'on l'y a attaché, on le laiſſe pouſſer juſqu'au mois de Mars, qu'il faudra tailler cette jeune vigne pour la deuxiéme fois.

Travail de la troiſiéme année.

On doit les tailler auſſi-tôt que le mois de Mars eſt venu; & c'eſt alors que la nature commençant à ſe déployer par des jets nombreux & vigoureux, un Vigneron ſe trouve embarraſſé pour opérer réguliérement.

Taille de la Vigne par rapport à ſes trois différens états.

L'art de la taille, ſi utile & même ſi néceſſaire aux arbres fruitiers, ne l'eſt pas moins à la vigne; c'eſt principalement delà que dépendent la force & la fécondité du plant, ainſi que la bonté & la beauté des raiſins.

On taille les vignes au mois de Mars, quand elles ſont encore jeunes; & quand elles ſont un peu ſur l'âge, on le peut faire avant l'hiver lorſqu'il fait beau; obſervant ſeulement que les froids ſoient paſſés pour couper l'extrêmité du bois qu'on laiſſe pour apporter du fruit, de crainte que le ſarment, à cauſe de ſa moëlle, ne vînt avant ce temps-là à gerſer à la pluie; ce qui arrive ſur-tout lorſque le givre s'y attache.

Il y a des perſonnes fort expérimentées dans l'agriculture, qui veulent qu'on taille la vigne, ſoit jeune ou vieille, auſſi-tôt que les feuilles ſont tombées, c'eſt-à-dire, avant l'hiver. Ils diſent que c'eſt un ancien préjugé très-mal fondé, que de croire qu'il ne faut la tailler qu'au printems; que les Vignerons & Jardiniers ſe démentent & ſe trahiſſent eux-mêmes tous les jours, puiſque pour prévenir la multitude d'ouvrages qui les mettroit dans l'impoſſibilité d'avoir fait aſſez tôt, ils taillent ſouvent dès le mois de Janvier. Ces perſonnes établiſſent, pour appuyer leur ſentiment, que la ſéve qui travaille dès le mois de Mars, groſſit d'abord, ſuivant ſon cours naturel, les boutons des extrêmités, qui ſont juſtement ceux

qu'on retranchera, & que cette même féve trouvant enfuite le bout de fes canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe & s'écoule en pleurs jufqu'au moment que la chaleur la defféchant, en arrête la perte. Ces réflexions ne font point à rejetter ; & , puifqu'on avance l'ouvrage , & qu'en taillant en automne , la féve ne fe diffipe ni en pleurs , ni en boutons inutiles, tous ceux qui ont des vignes font intéreffés à en faire l'effai dans un petit coin de leurs vignobles , afin de s'affurer par eux-mêmes fi cette méthode eft auffi avantageufe qu'elle le paroît.

On taille la vigne, 1°. pour en avoir de beaux & bons raifins; on n'en auroit prefque pas fans la taille. 2°. Sans elle la vigne périroit en peu de tems, par le nombre & le dérangement de fes pouffes.

Cependant on en voit à Marfeille qui, depuis près de cent ans, n'ont point été taillées, parce qu'elles ont monté fur des grands arbres, & malgré cela elles produifent quantité de beaux & bons raifins, qu'on appelle en ce pays *poumeftres*.

En fait de vigne, à la différence des arbres, toutes petites branches font à retrancher, parce qu'elles font inutiles & qu'elles abforbent une bonne partie de la féve. En taillant la vigne, il eft bon de toujours couper les branches le plus près qu'il fe peut de leur naiffance.

La vigne qui de fa nature eft extrêmement vivace, & dont les racines font toujours dans une très-grande action, donne ordinairement de grandes branches nouvelles, particuliérement fur celles qui ont été coupées l'année d'auparavant. C'eft par la taille qu'on régle leur figure & leur fort.

Seconde Taille de la haute Vigne.

D'un cep faire une haute vigne, c'eft-à-dire, le deftiner pour en former un berceau ou un efpalier; c'eft la même chofe pour la taille.

La vigne haute n'eft ordinairement compofée que de raifins précoces, de mufcats, de corinthes & de bourdelais. Pour la tailler dans les regles, il faut, avant que de rien couper, confidérer deux chofes: 1°. la vigueur du cep: 2°. la groffeur ou force de chaque branche fur laquelle la taille fe doit faire: principe général pour toutes fortes de vignes hautes, moyennes ou baffes.

Si l'on taille donc un cep de vigne haute qui foit bien vigoureux, il faut lui donner une groffe charge, foit que le pied foit jeune, ou qu'il foit vieux. Ainfi prenant la branche qu'on veut tailler, on examine celles qui font deffus, & en ayant befoin pour faire un berceau ou un efpalier, on fait d'abord choix des mieux placées, on les taille toutes à trois ou quatre yeux, & l'on coupe les petites, s'il y en a, en moignon. Je fuppofe qu'on a foin d'éviter la confufion de branches, qui ne peut caufer par-tout que du défordre.

Si au contraire le cep de vigne qu'on veut tailler, n'eft que médiocrement fort, on change de conduite; & au lieu de laiffer, par exemple, trois ou quatre courfons ou branches fur celle qu'on veut tailler, on ne laiffe qu'une branche & un courfon, & on ôte tout le refte.

La taille, pour apporter du fruit, doit toujours fe faire fur les plus groffes branches, comme étant toujours les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laiffées faute d'application; elles ne peuvent caufer que de la confufion.

On ne plante, comme on a dit, de ces hautes vignes, qu'à deffein d'en former des berceaux, ou d'en faire des paliffades; ainfi par le moyen de cette taille il eft queftion de remplir artiftement ces grands vuides; c'eft pourquoi fe

propoſant une certaine longueur & une telle largeur d'eſpalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, on fait choix des plus groſſes branches; & méditant ſur la longueur qu'on doit leur donner, ayant deſſein qu'en deux ou trois ans les ceps de muſcats, ou autres, montent à la hauteur qu'on les demande, & garniſſent tous les vuides qu'on veut remplir, ſuppoſé que le pied ſoit vigoureux, on taille ces branches au cinq ou ſixiéme œil ou bourgeon; mais ce n'eſt qu'en vue que lorſqu'on ſera une fois parvenu, ſoit à cette hauteur, ou à cet eſpace qu'on s'eſt propoſé de garnir, de s'y arrêter toujours, le pouvant facilement par le moyen de la taille qu'on change pour lors, & qu'on ne fait plus qu'au trois ou quatriéme œil.

Toute taille de vigne ſe doit toujours faire à un grand pouce loin de l'œil au-deſſus duquel elle ſe fait, afin que cet œil ou bourgeon, & le jet qui en doit naître, ne ſoient pas noyés par les pleurs de la vigne. Par la même raiſon, il faut auſſi que la taille qu'on fait aux branches, ait ſon talus ou ſa pente, du côté oppoſé au dernier œil.

Une branche venue de l'année précédente, ſera, par exemple, placée ſur le pied d'un cep, & on l'aura laiſſée à deſſein d'en tirer du ſecours, au cas que le corps de ce cep ſoit uſé de vieilleſſe, ou au cas que ce même corps de cep jette avec trop de vigueur; ce qui marque qu'il veut excéder l'eſpace dans lequel nous voulons qu'il ſe renferme.

Dans ces deux cas, ſi en effet le cep, à cauſe de ſa vieilleſſe, ne promet plus rien de bon, ou que, par un génie revêche, il veuille paſſer les bornes qu'on lui a preſcrites, pour lors nous regardons cette branche venue ſur le pied de ce cep, comme une branche de reſſource, & nous la taillons prudemment comme branche principale, ſur laquelle l'année ſuivante on ravallera tout le pied; mais, au contraire, ſi notre cep donne toujours de belles productions, & qu'il ſe comporte bien, la branche ſortie du pied doit être entiérement ôtée, comme inutile & préjudiciable.

Voici quelque choſe de plus important: un cep de muſcat ou autre, gouverné comme il faut, a heureuſement garni, ſoit en hauteur, ſoit en largeur, ſon eſpalier, ou couvert ſon berceau ainſi que nous ſouhaitons; ce cep, dans cet état de perfection, demande, pour l'y entretenir, qu'on le taille; & ſur les branches taillées de l'année précédente, on remarque qu'il en a jetté trois ou quatre autres belles: que fait-on pour lors? D'abord parcourant des yeux toutes les branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles; puis eu égard au plus ou moins de force des branches, on en conſerve ſur chacune, deux ou trois tout au plus, & toujours des plus groſſes.

Mais lorſqu'on eſt prêt à retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il ſurvient ſouvent un embarras: tantôt des deux ou des trois qu'on veut laiſſer, les plus groſſes ſont les plus baſſes, & tantôt les plus hautes: ſi elles ſe rencontrent les plus baſſes, à la bonne heure, c'eſt le lieu où on les ſouhaite trouver: ainſi on ôte celles qui ſont au-deſſus; car en matiere de vigne, les plus groſſes branches venues de l'année précédente, & lorſqu'elles approchent le plus de la tête du cep, ſont toujours les plus eſtimées: mais, au contraire, ſi ſur les branches qu'on veut tailler, les plus groſſes branches ſe montrent les plus hautes, on doit couper en moignon les petites, & conſerver les groſſes.

Après qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'eſt plus queſtion que de ſavoir ce qu'on fera de celles qu'on conſerve. Il faut qu'il y ait entr'elles une inégalité de longueur; & s'attachant à la plus haute, on la taille au-deſſus du quatriéme œil; puis venant à celle de deſſous, on en fait un courſon; c'eſt-à-dire, on ne la coupe qu'à deux yeux.

Comme jamais dans la taille, ſoit des arbres, ſoit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en ſache donner la raiſon, ſi l'on fait un courſon de l'une des deux branches qu'on laiſſe & qu'on choiſit toujours pour cela la plus baſſe, ce n'eſt que pour retrancher l'année d'après celle de deſſus & toutes celles qui y ſeront venues, pour ſe ſervir uniquement des deux branches que les deux yeux du courſon auront dû donner; & ſi ce courſon n'a pouſſé qu'une bonne branche dont on puiſſe faire un autre courſon, pour lors on ſe contente d'en laiſſer ſeulement une deſſus la branche de l'année précédente, pour être taillée à quatre yeux; & ſi le courſon n'a rien produit, on l'ôte entiérement, & on taille les deux plus belles branches venues ſur celles de l'année précédente.

Mais s'il arrive que le cep de la haute vigne qu'on taille ſoit très-vigoureux, & qu'il ait pouſſé quatre groſſes branches par les quatre yeux qu'on lui a laiſſés; pour rallentir ſa fougue, il faut les lui laiſſer toutes quatre, dont trois ſeront coupées long à l'ordinaire, & celle de deſſous en courſon.

Ou bien, des quatre groſſes branches nouvelles venues ſur une branche de la taille précédente, on en choiſit la plus médiocre, qu'on laiſſe pour la taille: à l'égard des trois autres, on fait ſon courſon ſur celle qui eſt la plus baſſe des trois, & on taille les deux autres au premier œil.

Seconde Taille de la Vigne moyenne.

Les plants de vignes moyennes ou baſſes, ne donnant pas tant de bois que ceux des vignes hautes, la taille demande auſſi des attentions différentes.

Dans une vigne moyenne, la ſituation des branches eſt aſſez indifférente, une branche eſt toujours bien placée quand elle eſt groſſe & qu'on en peut attendre du fruit. Il faut pourtant toujours avant de tailler, conſulter la force ou la foibleſſe du cep.

Ayant donc une vigne moyenne à tailler dans ſa troiſiéme année, on choiſit le plus beau brin ſur chaque cep, on le taille à trois yeux, & on coupe en moignon toutes les autres branches; à moins qu'étant aſſez longues & aſſez fortes pour être provignées, on ne les garde pour garnir quelques places vuides.

L'année ſuivante, la taille de cette vigne demande plus d'attention. Je ſuppoſe que les trois bourgeons laiſſés l'année précédente, ont jetté trois fortes branches, & qu'il en eſt crû quelques-unes en pied, comme il faut former une tige au cep, au lieu que dans une vigne haute on ſe ſerviroit de la plus belle des trois branches pour être taillée, ici on prend celle du milieu qu'on taille à trois yeux; on coupe la plus belle en moignon, on ravale la plus haute juſqu'à celle qui reſte; & l'on emporte tout ce qui eſt venu en pied.

Mais ſi au contraire les trois bourgeons n'ont donné que de chetifs jets, & qu'il en ſoit venu en pied deux plus beaux, on doit ravaler les deux plus hautes branches ſur la plus baſſe, la tailler à deux yeux ſeulement; & à l'égard des deux qui ſont en pied, en ôter une tout-à-fait & faire un courſon de l'autre.

Raiſon des deux Tailles précédentes.

A l'égard de la premiere, ſi l'on garde la branche du milieu pour être taillée, c'eſt qu'étant néceſſaire de former ſur le cep une tige d'une hauteur convenable à une vigne moyenne pour être miſe en perche, on ne pouvoit mieux opérer qu'en choiſiſſant cette branche; ſi l'on tailloit celle d'en-bas, on ne parviendroit pas ſi bien au but, & celle d'en-haut laiſſeroit d'abord un trop grand eſpace entr'elle & le vieux bois. Mais il ne faut uſer ainſi de la branche du milieu que

cette fois ſeulement, & les autres années s'attacher aux plus belles branches.

On ravale la plus haute ſur celle du milieu, afin que les yeux qu'on laiſſe ſur la branche taillée jettent de plus beau bois; & on coupe toutes les branches qui ſont en pied, parce qu'elles ſont inutiles.

La ſeconde taille demande plus de raiſonnement. Car quand la nature n'agit pas ſuivant ſon cours ordinaire, c'eſt toujours un embarras pour le Jardinier ou pour le Vigneron qui taille, & c'eſt à eux pour lors à deviner ce que cette même nature doit opérer l'année d'après dans le ſujet qu'ils taillent; ou du moins ſur ce qu'ils en peuvent préjuger, prévenir par des voies ſûres un inconvénient qu'ils craignent, & peut-être n'arrivera pas.

Ainſi en taillant le cep qui a médiocrement jetté ſur ſa tête, mais plus fortement au pied; on dit ſi l'on traite cette tête réguliérement, c'eſt-à-dire, ſi au lieu d'un courſon on y fait une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, obligera, pour lui donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui ſont fortes; mais comme les apparences ſont que la tête ne fera rien, on aime mieux n'y laiſſer qu'un courſon, de même qu'aux branches d'en-bas.

Jamais on ne doit laiſſer qu'une ſeule branche ſur la tête d'un cep de vigne moyenne, quelque vigoureuſe qu'elle puiſſe être; mais on taille cette branche plus ou moins long, c'eſt-à-dire, depuis deux juſqu'à quatre & même ſix bourgeons, ſuivant ſa force.

Toutes branches, qu'on aura laiſſées en pied en ébourgeonnant, doivent être ôtées comme inutiles, à moins qu'on en ait exprès laiſſé une belle pour en faire un courſon à la prochaine taille, le maître cep dépériſſant.

Tout courſon laiſſé à propos en pied eſt toujours utile, & fait voir que celui qui gouverne la vigne eſt habile en ſon métier.

Lorſqu'une vigne ne promet plus rien, ſoit pour avoir été trop négligée, ſoit à cauſe de ſa vieilleſſe, on peut la récéper toute entiere pour lui faire jetter de nouveau bois; cette opération réuſſit quelquefois, mais mieux en terres fortes qu'en terres de ſable; dans les pierreuſes, il vaut mieux arracher la vigne que de la couper en pied.

Seconde Taille de la Vigne baſſe.

La différence qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne & de la vigne baſſe n'eſt pas grande, puiſqu'elle ne regarde que la hauteur de la tige qu'il faut tenir plus baſſe; & comme au ſurplus ce ſont les mêmes regles tant pour la taille & les courſons que pour l'ébourgeonnement, je n'en répéterai rien.

Quelques Auteurs prétendent que ſi on ne tailloit la vigne que lorſqu'elle commence à entrer en ſéve, elle produiroit beaucoup plus de raiſin qu'elle ne fait; mais que cela n'eſt pas facile à exécuter, à cauſe de l'ouvrage qui preſſe en ce tems. On ne voit pas ce conſeil établi ſur d'aſſez bons principes pour qu'on le ſuive, & d'ailleurs il eſt bien oppoſé au ſentiment des perſonnes de l'Art, que nous avons rapporté ci-devant.

Labour des Vignes.

Après la taille, on donne le premier labour à toutes les vignes: dans les terres graſſes & un peu humides, on le donne depuis le 20 Mars juſqu'au 10 ou 12 Avril, par un tems ſec (ce qui fera périr les méchantes herbes); & dans les terres ſablonneuſes & ſeches, on le donne quinze jours plutôt.

Le ſecond labour, qu'on appelle *biner*, doit ſe donner par un tems chaud & ſec, & s'il eſt poſſible un peu avant que la vigne ſoit en fleur; l'expérience ayant fait connoître qu'une terre labourée nouvellement étant ſuſceptible de fraîcheur & d'humidité, fait couler la fleur: ou bien on attendra qu'elle ſoit tout-à-fait hors de fleur.

Le troiſiéme & dernier labour, qu'on appelle *rebiner*, ne ſe doit donner que quand le verjus eſt tout formé & fort gros, & par un tems humide ou fort couvert. Si on le donnoit lorſqu'il fait un ſoleil fort ardent, le verjus brûleroit infailliblement; mais quand il commence à tourner, il ne faut point craindre de donner cette façon par un tems chaud & ſec. On doit empêcher que les femmes cuillent de l'herbe dans la vigne quand le tems eſt extrêmement chaud & que le verjus n'a pas commencé à tourner, parce que pour peu qu'elles touchent les raiſins avec leurs vêtemens, ils ſont fort ſuſceptibles de brûlure.

Ces trois labours, qu'il faut donner à la vigne, ſont indiſpenſables autant que fructueux.

Avant que de tailler les vignes dans la troiſiéme année, il eſt bon de conſidérer ſi elles n'ont point jetté du bois aſſez vigoureux pour faire des provins, en cas qu'il en faille pour garnir quelque place vuide; & pour lors on doit provigner des ceps autant qu'il en eſt néceſſaire, & que leur bois le permet pour garnir ces places, qui coûtent autant de peine à labourer vuides que pleines; mais ſi la vigne eſt bien garnie & qu'on n'ait pas beſoin de provins, on la taille comme on a dit. On donne des échalas aux ceps qui en demandent, & on les laboure juſqu'à quatre & cinq fois cette année.

Après la taille & quelques labours donnés, vient l'ébourgeonnement qu'on fait aux vignes, comme on l'a dit ci-devant: mais comme en ce tems-là la vigne a dû avoir pouſſé de belles & longues branches, il faut au pied de chaque cep, planter un échalas pour y attacher ces nouvelles pouſſées & les empêcher de ramper à terre, parce qu'elles n'auroient point de grace, & ne pourroient pas mûrir le peu de raiſin qui peut s'y trouver: enfin après l'ébourgeonnement on continue à donner à la vigne les labours juſqu'au mois de Septembre, qui eſt la ſaiſon où l'on recueille ce qu'elle a donné de raiſins.

Tems de rueller les Vignes.

En quelques pays, les vendanges faites, on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle *rueller;* mais ce labour n'eſt propre qu'à celles qui ſont plantées par allignemens, & ne ſe pratique que dans les terres médiocrement fortes & ſablonneuſes; car dans les terres pierreuſes & qui ſont légeres, on ne ruelle pas la vigne, parce qu'elles n'ont pas aſſez de fond pour fournir à ce labour, & qu'il offenſeroit les racines du plant. Il faut pourtant avouer qu'un bon ruellage donné à propos à une vigne, lui fait grand bien. Le ruellage ſe fait en commençant par le haut d'une perchée ou d'un rayon; on ouvre avec la pioche une rigole, qu'on continue juſqu'en bas en jettant des deux côtés la terre ſur les pieds des ceps; & ſi au mois de Novembre on voit que le bois ſoit bien aoûté ou coudré, comme on dit aux environs d'Auxerre, & qu'il ſoit d'une belle venue, on peut dès-lors commencer à faire des provins.

On remarque néanmoins que dans toutes ſortes de ſables & dans les terres qui ſont humides, les provins réuſſiſſent mieux lorſqu'on les fait au mois de Mars, que lorſqu'ils ſont faits avant l'hiver.

Maniere de faire les Provins.

Les provins ſont des branches de vignes miſes en terre pour y prendre racine. Pour bien provigner, il faut néceſſairement deux choſes : la bonne eſpéce de raiſin, & le beau bois ; il vaut autant laiſſer des places vuides, que de les vouloir provigner d'un cep qui ſeroit ou de mauvais bois ou de mauvais raiſin.

Après le choix fait d'un bon cep, on l'épluche de toutes les branches chifonnes, & des vrilles qui y viennent ordinairement ; puis faiſant une foſſe en quarré, à commencer tout près le cep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette foſſe s'étende (eu égard toujours à la longueur des branches) juſqu'au bout & à la largeur du vuide qui eſt à remplir, & cette foſſe étant creuſée d'un pied & demi ou environ, on ébranle doucement le cep en le mettant du côté de la foſſe où il faut qu'il ſoit couché avec ſes branches ; & enfin après pluſieurs ſecouſſes, ſans endommager ſes racines, on l'étend dans la foſſe ; ce qui ne ſe fait pas ſans gêner le cep qu'on courbe malgré lui, à cauſe qu'il tient toujours à ſes racines.

L'ayant couché où l'on veut qu'il ſoit, ſi c'eſt une vigne moyenne, on range dans la foſſe les branches du cep, de façon qu'elles regardent toujours en droite ligne les ceps qui ſont au-deſſous, & au-deſſus d'elles ; puis on remplit le trou de la ſuperficie de la terre, en la ſoudant bien avec les branches du cep, pour qu'elles ne s'éventent point & prennent racine plus aiſément. Enſuite on raccourcit ces branches à deux yeux au-deſſus de terre, & on les laiſſe pouſſer. Le provignement n'eſt pas l'ouvrage d'un apprentif Vigneron ; les Maîtres mêmes n'y réuſſiſſent pas à tous leurs ceps.

Tems de faire les Provins.

Dans les terres fortes, légeres ou pierreuſes, les provins ſe peuvent faire depuis le mois de Novembre juſqu'au mois d'Avril ; & dans les terres humides ils réuſſiſſent mieux lorſqu'on ne les fait qu'au commencement du printems, juſqu'à la fin d'Avril.

Travail de la quatriéme année.

Il eſt inutile d'attendre le mois de Mars pour tailler les vignes, lorſqu'elles ſont à leur quatriéme feuille ; on le peut faire ſans danger avant l'hiver.

Il y a trois opinions populaires ; qu'il ne faut tailler la vigne que dans le décours de la lune ; qu'il ne la faut point tailler avant la ſemaine ſainte ; & que le vendredi de cette ſemaine eſt un jour heureux pour la taille : mais ce ſont-là des viſions qui tiennent de la ſuperſtition, & qui ſont quelquefois dangereuſes pour la vigne même ; car en différant la taille juſqu'au vendredi ſaint, on perd ſouvent les beaux jours pour n'en avoir plus que de pluvieux. On doit tailler quand il fait beau, dès qu'il en eſt le tems.

La vigne étant taillée dans ſa quatriéme année, elle a pour lors aſſez de grand bois pour qu'on donne à chaque cep un échalas auquel on les lie ; ce qui ne regarde que les vignes moyennes & baſſes, car pour les hautes elles ont leur paliſſade à laquelle on les attache. La maniere de ficher les échalas en terre eſt de les placer au pied de chaque cep en ligne la plus droite qu'on peut.

Cela fait, on donne à la vigne le premier labour, qu'en des pays on appelle *houer*, & en d'autres *ſombrer*. Le ſecond ſe fait enſuite, qu'on nomme par-tout *biner*. Et le troiſiéme qui ſe dit *tiercer* aux environs de Paris, & *rebiner* dans l'Auxerrois, ſe donne après : enſuite on l'ébourgeonne.

Avant le ſecond labour, qui eſt environ le mois de Mai, il faut attacher aux échalas les jeunes jets que la vigne a pouſſés; & cela pour trois raiſons. 1°. Pour qu'ils ne ſoient pas le jouet des vents; 2°. pour donner de l'air au fruit que les vignes commencent alors à avoir; 3°. pour qu'on y puiſſe labourer. Cette façon s'appelle aux environs de Paris, *lier la jeune vigne*, & à Auxerre, *écouler la vigne.*

Quelque tems après ce travail, on la bine, puis on la tierce, enſuite on la rogne; ce qui s'appelle en terme d'agriculture, *pincer*, & *moucheter* en certains pays : cet ouvrage n'eſt point difficile à faire, puiſqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches de la vigne ; mais il eſt néceſſaire, en ce qu'empêchant que la ſéve ne ſe diſſipe, elle ne s'emploie qu'à nourrir le bois & le fruit.

On continue après cela à donner les autres labours, enſuite de quoi vient le fruit qu'on vendange.

Travail de la cinquiéme année, qui eſt celle qui commence à rapporter.

Toutes vignes à cet âge, haute, moyenne & baſſe, doivent être provignées pendant l'hiver en cas de beſoin.

On les taille depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars; on les garnit d'échalas, pour enſuite y lier les branches taillées; ce qu'on appelle à Auxerre *baiſſer la vigne.*

On met cette année les vignes moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commence auſſi cette année à leur régler leurs labours plus aux unes qu'aux autres, ſelon la nature des terres.

On n'oublie point non plus d'attacher aux échalas, dans le tems, les branches nouvellement venues, ainſi que de les pincer à propos; & enfin on vendange quand la ſaiſon le permet.

Soins particuliers utiles à la Vigne.

Si le vent ou le hoyau du Vigneron ont endommagé la vigne, il faut couvrir l'endroit offenſé avec du fumier de chevres, brebis ou vaches, mêlé de terre bien liée.

On prévient la gelée & les brouillards en amaſſant, au bord de la vigne du côté du vent, du fumier ſec ou de la paille qu'on fait brûler à feu lent à l'approche de la gelée ou du brouillard, pour empêcher qu'ils n'operent ſur la vigne. Si cependant elle eſt atteinte de la gelée, on doit la couper fort court, afin qu'elle fructifie mieux l'année ſuivante.

Pour que la vigne ne ſoit point attaquée de la nielle, il eſt bon de la tailler le plus tard qu'on peut, parce que la taille tardive ne la fait fleurir que quand le ſoleil eſt dans ſa force.

Il eſt néceſſaire, après les brouillards, d'arroſer la vigne avec le jus des racines ou feuilles de concombre ſauvage ou de coloquinte pilées & trempées dans de l'eau.

L'eau de mer ou de la vieille urine, mêlée de fumier & de terre, font merveilles aux vignes ſtériles & à celles dont les feuilles rougiſſent faute d'humidité.

Quand la vigne s'épuiſe en larmes, on prétend qu'il faut faire une fente au tronc, l'oindre avec de l'huile miſe ſur le feu & réduite à moitié, ou bien avec de la lie d'huile non ſalée, & l'arroſer de vinaigre le plus fort.

On dit auſſi que lorſque la vigne a les feuilles blanches & ſeches, le ſarment

large & maniable, & qu'elle laiſſe tomber ſes raiſins, ce qui eſt une marque de caducité, on doit en frotter & arroſer le pied avec des cendres battues & mêlées de vinaigre fort.

Quand, au contraire, elle fait trop de ſarmens, il faut la tailler court; & ſi elle continue, la déchauſſer & lui mettre au pied du ſable de riviere, & un peu de cendres ou de pierrailles pour la rafraîchir.

Si les raiſins ſe ſéchent à la vigne, on doit ôter ce qu'il y a de ſec, & arroſer le pied avec de la vieille urine; & ſi le fruit pourrit à la vigne avant d'être mûr, il faut mettre des vieilles cendres ſur les racines, ou de la farine d'orge mêlée avec de la ſemence de pourpier autour du tronc.

En arroſant la vigne avec de l'eau, dans laquelle des cuirs de bœuf ou de vache auront trempé, l'odeur de cette eau empêche les beſtiaux d'y venir brouter.

Le laurier, le coudrier & les choux nuiſent fort à la vigne; il eſt bon de n'y en pas ſouffrir.

Article III.

De l'Entre-plant, des Sautelles & des Marcottes ou *Chevelées.*

On garnit les vignes baſſes & moyennes de provins ou de marcottes; & cela ſe fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige baſſe.

On a dit ci-deſſus comment ſe font les provins: quant aux marcottes, qu'on appelle en quelques endroits *chevelées*, & en d'autres *chevoli*, on verra à la fin de cet article de quelle maniere on les multiplie.

Comment garnir une jeune Vigne.

Après qu'on a planté nouvellement une vigne, & qu'il y a manqué des croſſettes ou chapons dans des endroits trop dégarnis, & où il ne ſe trouve pas de bois propre à faire des provins ou des foſſes pour le regarnir, on ſe ſert pour lors d'entre-plant ou de croſſettes, comme lorſqu'on commence à la planter: cette façon s'appelle *recouler la vigne.*

Pour faire réuſſir cet entre-plant, il eſt bon de mettre dans chaque trou, lorſqu'il n'eſt encore qu'à demi enterré, un peu de fumier conſommé qu'on couvre de terre. Cet entre-plant a beſoin d'être plus ſouvent labouré que la vigne, pour prendre racine plus promptement, & empêcher que les mauvaiſes herbes ne l'étouffent: c'eſt pourquoi entre le premier & le ſecond labour, ou auſſi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la vigne, il eſt néceſſaire de cerfouir toutes les croſſettes qui ont été plantées au commencement du printems. Il vaut mieux donner cette petite façon immédiatement après une pluie, que par un tems ſec.

Bien des gens, & principalement les Vignerons, n'aiment pas l'entre-plant, parce que, diſent-ils, il en manque beaucoup; ce qui eſt vrai, quand on ſe contente de ne donner à ce nouveau plant que les façons ordinaires de la vigne; mais il eſt conſtant qu'il en reprend beaucoup en uſant des précautions dont on vient de parler.

L'entre-plant eſt préférable aux marcottes pour recouler la vigne dans preſque toutes les terres; en ce que pour peu qu'il prenne racine la premiere année, on peut s'aſſurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la ſuite; au lieu que ſi les chevelées ou marcottes ne reprennent qu'imparfaitement dès la premiere année, le plant ne fait que papilloter & meurt enſuite.

Ce n'eſt pas que les chevelées ne ſoient très-propres pour ſervir d'entre-

plant ; mais il faut avoir la précaution de couper le dernier courſon qui eſt la plaie ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y jette un ſuc mal digéré, qui venant à ſe conglutiner, arrête celui qui devroit nourrir en circulant par toute la chevelée, en ſorte qu'elle ne fait que languir.

Remarques ſur le terrein qu'on veut planter en Vignes.

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille. Il eſt bon de mettre cette terre en bled ou en ſainfoin, & de la laiſſer ainſi travailler deux ou trois ans, puis la planter ; le plant y prend à merveille : faire autrement c'eſt le riſquer.

Quelques-uns, auſſi-tôt qu'une vieille vigne eſt arrachée & qu'ils veulent y en replanter une nouvelle, font labourer le champ & y ſement de la veſce au printems le plus épais qu'il eſt poſſible : enſuite quand elle commence à mûrir, ils la renfouiſſent & l'enterrent, & lorſqu'elle eſt conſommée, elle fait un amendement meilleur que le fumier même de quelqu'eſpéce qu'il puiſſe être.

On ne doit point ſous prétexte de ménage, mettre des arbres dans les vignes nouvellement plantées, ni y ſemer aucuns légumes ou herbages : rien n'effrite plus la terre & ne nuit davantage aux jeunes plants. On voit néanmoins aux environs de Paris des vignes nouvellement plantées dans leſquelles on ſeme des haricots & des navets ; mais il faut obſerver que ce n'eſt que ſur le dos des rigoles que cela ſe fait ; & ces dos étant élevés, les plantes n'ont aucune communication avec les racines de la vigne ; ainſi ce qu'on y ſeme ne peut leur nuire.

Sautelles de Vignes.

La maniere d'élever la vigne par ſautelles eſt aſſez heureuſe & facile à pratiquer, puiſqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque cep. On dit quelle branche on veut ; car ordinairement ſur chaque cep on n'en marcotte qu'une, encore faut-il qu'elle ſoit venue outre la branche qui doit être taillée, & le courſon qu'on doit laiſſer & qui eſt préférable à la marcotte, d'autant que ſouhaitant du fruit, & y en ayant de tout prêt à venir en apparence, on ne doit pas en aller chercher ailleurs qui n'eſt pas ſi aſſuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vuide à remplir.

Ces ſautelles ſe font donc en couchant la branche en terre, mais de maniere qu'étant couchée ainſi, elle faſſe un dos de chat, à trois yeux éloignés de l'origine de cette branche, & cela par une eſpéce de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes ; au lieu qu'il n'en produiroit qu'un ſi la marcotte étoit couchée tout de ſon long. Il faut auſſi que directement ſur ce dos de chat il y ait un bourgeon ; que le dos de bahut ſoit des deux côtés recouvert de terre, & que l'extrêmité de la branche qui paſſe au-delà de ce dos ſorte de terre de deux ou trois yeux ſeulement. Il n'eſt pourtant pas permis à un Vigneron de faire des ſautelles dans la vigne de ſon maître ; ce ſeroit une porte ouverte à la friponnerie, en ce que lorſque ces ſautelles ont pris racine, il eſt aiſé de les lever au lieu de marcotte ; ce que la plupart des Vignerons dont la foi eſt fort ſuſpecte, ne manqueroient pas de faire ; c'eſt pourquoi bien des Coutumes défendent de faire des ſautelles ou ſauterelles : il n'y a que les provins dont l'uſage eſt permis pour garnir une vigne.

Pépiniere de Marcottes de Vignes.

Il n'y a point d'endroit où l'on éleve plus de marcottes de vignes qu'aux envi-

rons de Paris : on y trouve des raiſins de toutes ſortes d'eſpéces, & voici comment les Vignerons font leurs pépinieres de marcottes.

Ils choiſiſſent un eſpace de terre pour en faire leur pépiniere ; ils le labourent à la béche & à vive jauge, puis ils creuſent des rigoles eſpacées l'une de l'autre de deux pieds. Ils ont des croſſettes toutes prêtes de l'eſpéce de raiſins qu'ils veulent planter ; ils les couchent dans la rigole à quatre pouces l'une de l'autre ; ils les couvrent de terre, qu'ils foulent un peu du pied ; enſuite ils les rognent à deux bourgeons au-deſſus de terre & les laiſſent en cet état : ils ont ſoin pendant l'année de donner quelques labours à ces jeunes plants, ſur-tout lorſqu'ils jugent qu'il doit bientôt tomber de la pluie, ou après qu'il en eſt tombé & que l'eau eſt toute imbue dans la terre : ces façons contribuent beaucoup à faire prendre racine à la vigne. Au bout de deux ans, ils levent ces marcottes qu'ils vendent aux Particuliers qui leur en demandent.

D'autres ont des meres-ſouches qu'ils laiſſent pouſſer en ſarmens, qu'ils provignent de tous côtés : ce bois, qui n'eſt point détaché du pied, prend aiſément racine ; & quand ils voient que les marcottes ſont aſſez fortes, ils les détachent de leur mere-ſouche, & ils s'en ſervent au beſoin.

A l'égard des jeunes plantes, l'année d'après qu'elles ont pouſſé, il faut au mois d'Octobre, après la chûte des feuilles, les taupiner, c'eſt-à-dire, faire autour de chacun des jets que le pied produit, des petites buttes en forme de taupinieres, de façon que ces petites branches en ſoient toutes environnées juſqu'à un demi-doigt près de l'extrêmité d'en haut, pour demeurer en cet état juſqu'au mois de Mars, qu'on les découvre par un beau jour en leur donnant le premier labour de l'année. Cette maniere de butter les vignes ne ſe pratique que dans les terres légeres & pierreuſes, & dans celles qui ſont fortes & non humides, ni trop graſſes.

ARTICLE IV.

Greffe de la Vigne.

La vigne ſe greffe en fente de même que les arbres. Il y a des pays où l'on renouvelle entiérement les vignes par le moyen de la greffe ; elle ſe fait ordinairement dans les mois d'Avril ou de Mai, qui eſt le tems où la féve entre en mouvement.

Il faut s'informer dans le pays, de ceux qui ont de meilleures eſpéces de raiſins ; &, pour n'y être pas trompé, on va les marquer ſur pied en tems de vendange. Au mois de Mars, qui eſt celui de la taille des vignes, on achete les plus beaux ſarmens de celles qu'on a marquées : je n'en limite pas la quantité, parce que cette quantité dépend du nombre qu'on en a beſoin.

Ayant choiſi les plus beaux brins, on les met en bottes & on les porte à la cave ou au cellier, pour qu'ils ne ſe ſéchent point. Le tems de greffer étant venu, on doit bien labourer la vigne ; tirer les bottes de ſarment du cellier, & les mettre tremper pendant deux jours dans de l'eau ; il eſt bon de n'en laiſſer tremper que ce qu'on peut en employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas qu'elles trempent plus de deux jours : enſuite avec un couteau bien tranchant on taille les greffes des deux côtés juſqu'à la moëlle, en ſorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot, ſoit tant ſoit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en-dedans. Il faut que la taille de la greffe ſoit fort mince & longue d'environ douze lignes, & qu'elle ait la forme d'une lame de couteau, c'eſt-à-dire, qu'elle ait un côté qui ſoit tant ſoit peu plus épais que l'autre :

à meſure qu'elles ſont taillées, on doit les mettre dans un ſeau ou pot de terre, avec un peu d'eau au fond.

On les taille le matin, & on n'en taille que ce qu'on peut en employer pour la matinée, & à midi on en taille pour l'après-dînée : plus elles ſont fraîches taillées, mieux elles valent. On porte les greffes qui ſont taillées, à la vigne qu'on veut greffer; & commençant par le haut de la vigne, on prend un cep & on le tire un peu à ſoi hors de terre, puis on cherche l'endroit le plus uni & on coupe tout autour les petites racines qui peuvent s'y trouver; enſuite, à l'endroit le plus uni de la racine, qui eſt à ſept ou huit pouces plus ou moins de profondeur, on coupe horiſontalement la racine du cep entre deux nœufs, & on le fend par le milieu avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, qui doit être de la hauteur de deux travers de doigt : en retirant le couteau de la fente, on inſere la greffe dedans, on l'enfonce un peu & on fait en ſorte que le côté le plus épais ſoit mis bord à bord du cep, afin que l'écorce puiſſe ſe bien joindre; après quoi on lie la greffe avec de la ſeconde écorce de bourſaude, qui eſt une eſpéce de bois blanc dont les feuilles ſont rondes & épaiſſes, d'une couleur blanchâtre & velue : on ſe ſert auſſi de la ſeconde écorce de tilleul. Ces ſortes de bois ſe prennent dans les taillis de ſept à huit ans lorſque le bois eſt en ſéve; ou bien on prend des brins de têtes de ſaules coupées l'année précédente & qu'on fend en deux : on ſe ſert encore pour cet effet, ou de petits grains de chanvre qu'on a gardé ſans les faire rouir, ou de pailles de ſeigle coupé ſur le verd, & on les fait tremper dans l'eau avant de les employer. On lie donc la greffe fortement & proprement, en ſorte qu'il n'y ait point de jour; puis on fait une petite foſſe autour du cep, & on abaiſſe doucement le ſujet greffé avec une main, tandis que de l'autre on recouvre la racine & une partie de la greffe de terre bien meuble, & on ne laiſſe ſortir hors de terre que deux boutons : quand on en a greffé un, on en prend un autre, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin.

Soins & culture que demande la Vigne lorſqu'elle eſt greffée.

Il faut la bien ſarcler de tems en tems, & en marchant ne pas toucher les greffes avec les pieds : lorſqu'elles ont pouſſé à la hauteur d'un pied, on doit les éſurdenter de tems en tems, & avoir ſoin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de Juillet, on leur donne un léger labour, & on met des échalas aux plus fortes greffes : il faut bien prendre garde en labourant la vigne, de toucher aux greffes de peur de les déboîter : quand elles ſont en état d'être liées, on releve doucement les jets que les greffes ont pouſſés, & on les attache à l'échalas, ayant attention de les manier le plus doucement qu'il eſt poſſible.

A la fin de Septembre, on leur donne encore un labour léger, ayant toujours ſoin de les bien éſurdenter, & de couper entre deux terres les rejettons que les racines pouſſent.

L'année ſuivante, on les cultive comme les autres vignes, en les maniant cependant fort doucement, ſoit en les taillant, ſoit en les provignant. Si la vigne greffée n'a point été fumée, il eſt bon de la fumer l'année d'après la greffe enſuite des vendanges, ayant ſoin de bien enterrer le fumier en la labourant; & comme les greffes ne reprennent point toutes, on peut au mois de Mars ſuivant doubler tous les ceps qui ſont forts, ou regreffer ſur les ſujets qui ont manqué l'année précédente, & on trouvera que la vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit ci-devant.

Dans les endroits où on ne provigne pas la vigne, on peut greffer ſur les marcottes d'un an, de deux, & même de trois ans.

La greffe ne doit avoir qu'environ un pied de longueur; & la ligature dont on ſe ſervira pour lier la greffe, doit être environ de la longueur d'un pied ou un pied & demi, ſelon la groſſeur de l'étot.

ARTICLE V.

Fumage & terrage des Vignes.

On demande s'il faut fumer la vigne : les uns prétendent que non, parce que comme on ne doit tendre qu'à la qualité du vin plutôt qu'à la quantité, on en diminue le mérite par les fumiers. Les autres ſoutiennent, au contraire, que la terre n'étant pas ſuffiſamment fournie de ſels pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient, il eſt néceſſaire de la ſecourir par les engrais.

Il vaut mieux avoir des vignes bien fumées, que d'en avoir qui languiſſent & périſſent en peu de tems. Quand la vigne a beſoin de ſecours pour jetter de beau bois, il eſt néceſſaire de la fumer, mais avec prudence, & d'y mettre les fumiers propres au terrein.

Le fumier de vache & celui de mouton conviennent dans les ſables & terres légeres; celui de cheval eſt propre pour les terres froides & humides : il eſt bon qu'il ſoit un peu conſommé, il en profite davantage.

Il y en a qui veulent que le fumier que les Bouchers font chez eux, ne ſoit pas ſi profitable aux vignes que les autres; parce qu'il n'a preſque pas de litiere, & qu'il y entre la plus grande partie des entrailles & du ſang des animaux qu'ils tuent. Mais l'expérience eſt contraire : il n'y a point de fumier meilleur & plus rempli de ſels, que celui qu'on tire de l'étable ou de la cour d'un Boucher; le ſang & les entrailles des animaux rendent cet engrais plus doux & les ſels plus efficaces.

On peut fumer la vigne depuis le mois de Novembre juſqu'à la fin de Mars. Pour cela, on déchauſſe le pied des ceps, en y faiſant une petite foſſe profonde d'environ un pied, dans laquelle on met le fumier; une hottée ſuffit pour trois ceps. Quand on fume la vigne au commencement de l'hiver, on laiſſe le fumier à découvert, afin que les pluies & les neiges qui tombent deſſus le pénetrent & aident à la diſſolution des ſels lorſque la chaleur commence à ſe faire ſentir : mais quand c'eſt vers le mois de Mars qu'on emploie le fumier, il doit être entiérement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ſe deſſécheroit & ne produiroit point d'effet.

On a coutume de fumer les jeunes plantes lorſqu'elles ont trois ou quatre ans, & ce fumage ſe fait de deux façons; ſavoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas; & dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui ſe font au milieu des perchées en tirant de côté & d'autre la terre contre les ceps; ce qui releve les deux moitiés de la terre de la perchée, & les joint enſemble en dos-d'âne.

Les vignes qu'on ruelle ſe fument par trous, en en creuſant un au pied de chaque cep de la largeur environ d'un pied & demi, & de huit à dix pouces de profondeur ſeulement, dans leſquels on met du fumier qu'on recouvre auſſi-tôt de terre.

On ne creuſe ces trous que de huit à dix pouces de profondeur; premiérement, de crainte d'endommager les racines de la vigne, dont le génie eſt de les pouſſer la plus grande partie vers la ſuperficie de la terre; & en ſecond lieu,

parce que le fumier devant toujours être mis vers la ſuperficie de ce qu'on veut amender, il ſuffit de cette profondeur; car ce n'eſt point de la groſſe ſubſtance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne, mais des ſels répandus dans la matiere qui opérent, quand ils ſe diſſoudent par les humidités qui l'entraînent. On fume les vignes depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques, lorſqu'il fait un tems qui permet d'y entrer.

L'autre maniere de fumer les vignes, ſe fait, comme on l'a déja dit, par rigoles, dans leſquelles on jette le fumier à demi-hottée, plus ou moins près l'une de l'autre, qu'on le juge à propos; on ne le recouvre qu'à la fin du printems, où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

Maniere de terrer les Vignes.

Le ſecours qu'on donne à la vigne en la terrant, ne lui eſt pas moins utile que le fumier, c'eſt toujours pour le même but, qui eſt de la fertiliſer.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a pas ſoin de prévenir ou de réparer cet épuiſement par les amendemens. L'une en demande plus, & l'autre moins.

Celui qu'on donne aux vignes par le moyen des terres portées, augmente conſidérablement leur force par la quantité des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, qui les pénetrent plus aiſément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas beſoin de ce ſecours, parce qu'elle eſt ordinairement dans des jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, & le muſcat & les autres raiſins qui en ſont le plant, jettent aſſez, ſur-tout quand on les laboure bien, ſans qu'ils aient beſoin d'être terrés.

Pour la vigne moyenne, le terrage lui eſt utile & même néceſſaire, lorſqu'elle ne fait plus que des productions languiſſantes. Voici comme on terre la vigne.

On prend de bonne terre, qu'on porte dans des hottes au bout de la vigne le plus haut, où on la jette ſur la tête des perchées.

On porte la terre au haut de la vigne, parce qu'elle deſcend toujours aſſez dans le bas par les labours & les pluies qui l'entraînent.

En terrant la vigne, ou l'on n'y veut faire ſimplement que des têtes tout du long de l'extrêmité de leur bout d'en haut, ou bien, on les veut terrer tout le long des perchées.

Si on ne veut faire que des têtes, on ſe contente de faire porter les terres au bout d'en haut; & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre ſur hottée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur & douze pieds de longueur, le tout également haut; en quoi il eſt bon de veiller ſur le travail des Vignerons qui travaillent à fort-fait.

Si on veut terrer les vignes tout le long des perchées, il faut que ſur le haut de chacune il y ait ſeulement une tête de la hauteur d'un pied au moins, & longue de quatre bons pieds; ce ſera aſſez pour le reſte que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on continue les autres de même, juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre dans les rigoles, les hottes éloignées l'une de l'autre à diſtance raiſonnable. On terre les vignes depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

Quand on fait des provins, & qu'on les terre la ſeconde année qu'ils ſont repris, pour leur donner des forces, on peut les terrer ſeuls & par trous,

trous, ſans qu'il ſoit beſoin d'attendre qu'on terre pleinement la vigne où ils ſont.

Jamais on ne terre une vigne délicate lorſqu'il eſt tombé de la neige, de peur de la faire jaunir. Pour les vignes de terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe avoir de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſiérement, doivent être, dès le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uni & fort profondément.

En terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre près les unes des autres, parce que la terre deſcend toujours.

Comme le tems auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il ne faut faire alors ni labour, ni terrage, parce que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraîcheurs auxquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtent ſur les fleurs, & les attendriſſent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

Inſectes nuiſibles à la Vigne.

Les *bêches* ſont de petits moucherons de couleur verte, qui font beaucoup de préjudice aux raiſins & aux jeunes feuilles. Ils s'enveloppent dans ces feuilles, & y tendent une eſpéce de toile fort déliée, aſſez ſemblable à celle de l'araignée, où ils dépoſent leurs œufs. Pour les détruire, il faut avoir ſoin de ramaſſer toutes les feuilles dans leſquelles leurs œufs ſont enveloppés, tant celles qui tiennent encore à la vigne, que celles qui ſont tombées à terre, & les brûler toutes hors de la vigne.

Les *limaçons* ſont des animaux qui gâtent la vigne; & comme ils ſe cachent pendant la chaleur du jour, on doit les ramaſſer avec attention, ſoit au printems, ſoit en automne, dès le matin, ou auſſi-tôt qu'il a plu ou qu'il eſt tombé de la roſée, & enſuite les écraſer.

Les *gribouris*. Les terres douces & légeres ſont ſujettes à cette eſpéce d'inſectes. On connoît qu'une vigne en eſt attaquée, lorſque ſon bois eſt court & menu, que ſes feuilles ſont criblées, & qu'elles ne donnent preſque point de raiſins, & encore mal conditionnés, malgré les ſoins qu'on apporte à la bien cultiver. Les gribouris ſont beaucoup plus petits que les petits hannetons, & ils leur reſſemblent non-ſeulement par leur figure, mais auſſi par leur couleur. Ils s'acharnent toute l'année à détruire la vigne; l'hiver, en ſe retirant en terre, dès le mois de Septembre, pour y ronger les racines, ſur-tout des jeunes ceps; & en en ſortant l'été, au mois de Mai, quand le bourgeon groſſit, pour le tracer & en ronger la ſuperficie, ainſi que les feuilles, & enſuite s'attacher aux grains de raiſin, le piquer, en tirer le ſuc & y dépoſer les œufs, d'où naiſſent un nombre infini de petits vers qui détruiſent tout au moment de la récolte. Pour prévenir ce malheur, il eſt bon de ſemer une certaine quantité de féves dans différens endroits de la vigne, afin que ces inſectes s'y amaſſant, on puiſſe les détruire en enlevant le feuillage des féves; & par conſéquent tous les animaux qui s'y ſont retirés.

Comme il y a encore bien d'autres inſectes qui attaquent la vigne, & que tous cherchent à ſe refugier, aux approches de l'hiver, ſoit en terre, ou dans des fumiers, il eſt bon d'en mettre au pied de la vigne, pour enſuite le brûler à la fin de l'hiver, & par-là en détruire une quantité prodigieuſe: mais afin qu'un particulier ne travaille pas en vain, il eſt néceſſaire que tous ceux qui ont des vignes à l'entour de la ſienne, faſſent les mêmes choſes que j'ai dites ci-deſſus, & dans

le même tems; autrement ce ne feroit rien faire, puifque ces animaux allant d'une vigne à l'autre, auroient bientôt regarni un endroit qu'on auroit dépeuplé.

Autre efpéce de Vigne baffe.

On a, dans la haute Picardie, une efpéce de vigne baffe, dont la culture eft très-différente de celle des vignes dont j'ai parlé.

La maniere de la planter, eft la même chofe; mais aux années fuivantes, qu'elle a pouffé du bois, cela eft tout différent.

La méthode des Vignerons de ce pays eft de renouveller leurs vignes tous les ans; c'eft-à-dire, que lors de la taille ils obfervent, comme ailleurs, le plus ou le moins de force qu'un cep peut avoir pour lui donner la taille proportionnée; mais, fans fe mettre en peine de courfons, ils coupent leurs branches à cinq ou fix yeux; puis prenant tout le cep, encore jeune, ils le couchent dans une foffe creufe d'un pied, & font des provins autant qu'il y a de branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre; de maniere que l'extrêmité de ces provins en forte à trois ou quatre yeux, fuivant le plus ou le moins de force que le cep a: un cep ainfi provigné, ils paffent à l'autre, & en font la même chofe; de cet autre, à un autre encore; en forte que toute la piéce de vigne n'eft entiérement que provins.

Pareil ouvrage, comme on a dit, fe recommence tous les ans au printems; fi bien que lorfqu'on a taillé, on ne fauroit en ce pays trouver affez de monde pour provigner; hommes, femmes & garçons, tout s'en méle; & ce travail en ce pays eft un rien, quant à la maniere d'être pratiqué; au lieu qu'ailleurs, & fur-tout aux environs d'Auxerre, c'eft où paroît l'habileté d'un Vigneron.

Vignerons.

Les Vignerons, qui entreprennent de façonner des vignes en tâche, doivent les labourer avant le premier Mars, les biner avant la Magdeleine, & les rebiner avant les vendanges, fi le tems y eft convenable, finon immédiatement après; le tout à peine de dommages & intérêts du Maître.

Ils doivent provigner & faire des foffes dans les faifons convenables; car la vigne qui n'eft point taillée à tems, jette tout en bois. Il y a des Coutumes qui fixent fur chaque année le nombre des provins à quatre-vingt au moins par arpent.

Les Vignerons qui façonnent à la journée, doivent être au travail depuis le premier Mars jufqu'au premier Octobre, à cinq heures du matin, pour ne le quitter qu'à fix heures du foir; & depuis le premier Octobre jufqu'au premier Mars à la pointe du jour, pour ne le quitter qu'à telle heure qu'ils arrivent à la nuit en leur maifon, fans dormir à midi & fans difcontinuation, que pour prendre les repas: autrement on ne les doit payer qu'à proportion du tems qu'ils ont employé.

Il leur eft défendu d'avoir des chiens dans les vignes, d'y faire du feu, & d'y brûler ou d'emporter aucuns échalas, haies, ni farmens.

J'ai parlé ailleurs des Jurés qu'on établit pour la confervation des fruits.

Vigne Porrette.

Il croît dans les vignes une efpéce de porreau fauvage, qu'on appelle vigne porrette, ou porreau de chien: les Vignerons le mangent crud en falade ou en compote, & le gardent toute l'année.


Vandanges

CHAPITRE III.

Des Vendanges.

Façon des Vins de Bourgogne ; Rapés ; ſecrets concernant le Vin.

Quand les vendanges approchent, on doit ſonger à préparer les cuves, voir ſi elles ſont en état de pouvoir contenir en ſûreté la vendange qu'on y prétend mettre ; les bien entretenir de cercles, de crainte que le moût, autrement dit le vin doux, ne fuie lorſqu'il eſt dedans ; & abreuver les cuves pendant quelques jours, avant que d'y mettre la vendange.

Les cuves ſont ordinairement faites de bois de chêne, ſcié en douves de quatre pieds ou quatre pieds & demi de haut, larges de cinq à ſix pouces, & épaiſſes d'un pouce & demi. L'enfonçure eſt de planches de chêne auſſi épaiſſes que les douves, mais plus larges. Il faut faire proviſion de tonneaux bien accommodés & bien reliés, & ne point oublier pour cela de ſe fournir de cercles & d'oſier. On a beſoin de tines, d'un cuvier, d'un rateau, d'une pelle de bois, d'une fourche de fer à dents plates, qui ait cinq ou ſix fourchons ; d'une béche pour couper le marc ; de pots d'oſier qui tiennent un ſeau dont on ſe ſert pour porter le vin dans les tonneaux ; de ſebilles de bois, d'entonnoirs de bois faits de douves en maniere de cuvette ; de paniers pour les bêtes de ſomme, de paniers à anſe, & de hottes : il faut que tout cela ſoit prêt de maniere que le vin y puiſſe tenir ſans ſe perdre ; avoir ſoin que le preſſoir ſoit en état, que rien n'y manque ; garnir bien les jointures de terre glaiſe, afin que lorſqu'il faudra preſſer les raiſins, le moût ne ſe perde pas, & les rende ſecs & déchargés de toute liqueur ; que les celliers ſoient tenus proprement, & que les caves vuides de toutes ordures, ſoient prêtes à recevoir le vin qu'on a à y placer.

Ban de Vendanges.

Il y avoit autrefois en France un ban de moiſſon, qui a été aboli depuis longtems, mais le ban de vendanges y a été conſervé, à cauſe des avantages que le Public en reçoit. *Voyez Salvaing.*

C'eſt aux Officiers de la Juſtice du lieu, ſoit royale ou ſubalterne, qu'appartient le droit d'indiquer l'ouverture ou ban des vendanges chacun dans ſon reſſort : parce que c'eſt un droit de Police. En Anjou, le Bas-Juſticier en peut uſer non-ſeulement ſur ſes ſujets, mais même ſur ceux d'autrui, quand il en a la poſſeſſion, parce que la Coutume ne demande pas d'autre titre.

Les Seigneurs ou leurs Juges ne doivent pas indiquer le ban de vendanges par une autorité arbitraire ; ils doivent le faire avec connoiſſance de cauſe, après avoir entendu les Meſſiers & les principaux Habitans, ou fait viſiter les vignes par Experts : de même le ban de vendange ayant été mis par celui qui en a le droit, le Juge ſupérieur ne peut réformer ſon Ordonnance qu'en connoiſſance de cauſe.

Le ban de vendanges empêche de vendanger plutôt que le jour marqué ; il oblige tous ceux du reſſort, ſous peine d'amende & de confiſcation ; les Eccléſiaſtiques & les Nobles y ſont ſujets, quoiqu'ils ne le ſoient point aux autres ſervitudes de la Coutume du lieu : mais le ban n'impoſe pas la néceſſité de vendanger le jour

marqué, & on peut impunément retarder ſes vendanges. Le Juge même qui a mis le ban, peut en diſpenſer par une permiſſion expreſſe, pourvu que ce ſoit pour cauſe raiſonnable & gratuitement.

Ceux qui ont des clos de vignes à part, peuvent les vendanger quand bon leur ſemble, & ne ſont point tenus du ban. Le Curé en doit être averti trois jours avant. Il n'eſt pas permis de vendanger la nuit.

Des Vendanges.

On vendange quand les raiſins ſont mûrs, ce qui arrive le plus ſouvent ſur la fin de Septembre, & quelquefois en Octobre, ſuivant le tems & les climats. Les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raiſins bien plutôt que celles qui ſont voiſines du ſeptentrion : c'eſt pour cela qu'on régle le ban des vendanges, ſelon les cantons & le terrein.

La maturité du raiſin ſe juge à l'œil quand il a acquis ſa couleur naturelle, ſoit noir ou blanc ; puis le ban publié, on vendange. Heureux quand le tems y eſt propre. Rien de plus gai qu'une belle vendange, rien de plus déſolant quand elle eſt pluvieuſe.

En vendangeant, s'il tombe le matin quelque forte roſée ou brouillard épais, il faut ſuſpendre l'ouvrage & faire déjeûner les Vendangeurs, juſqu'à ce que le ſoleil ou le haut jour ait ſéché l'humidité, parce qu'étant mêlée avec le raiſin dans le tonneau, elle affoibliroit le vin.

La coutume eſt, dans des pays, de cueillir les raiſins noirs ſéparément des blancs, afin de faire le vin de même ; & en d'autres on mêle les uns & les autres.

Ceux qui ſe piquent de ſavoir faire du bon vin, ſe donnent bien de garde de mêler les bons raiſins avec ceux qui ſont de peu de valeur ; ils ont toujours ſoin qu'on mette les derniers à part pour en faire du vin commun.

Ils obſervent encore, ſur-tout dans les années chaudes, d'ôter le plus de grappes qu'ils peuvent en les foulant. Cette façon contribue beaucoup à la qualité du vin : il doit cuver un peu pour prendre couleur.

Il eſt des pays où l'on foule la vendange dès le pied de la vigne, dans des tonneaux ; d'autres où on l'apporte à la maiſon ſans l'écraſer, & on le foule à meſure ; d'autres encore où l'on ſe ſert de l'une & de l'autre de ces méthodes.

Quelques-uns ſe ſervent d'un grand crible de fil d'archal pour couler le vin & retenir les peaux du raiſin.

Maniere de façonner les Vins.

Il y a des manieres de façonner les vins qui aident à perfectionner ce que le raiſin a de bon par ſon terroir & ſa maturité ; mais la ſeule façon des vins n'en fait pas la bonté : le plus ou le moins de relief dépend du terroir, du plant & du climat.

On préfere un fin vin de Champagne, à un vin de Beaune, & les vins de Beaune, à ceux de Tonnerre, ainſi du reſte ; & toute cette différence vient des ſels des terres qui donnent aux raiſins des qualités différentes.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur ; l'un en donne de rouge, l'autre du paillet ; celui-ci du gris, & celui-là du blanc ; ou bien telle côte pourroit, en mêlant tous les raiſins enſemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorſque les raiſins de ces deux

eſpéces ſont ſéparés ; ſi bien que la plupart des manieres de donner les couleurs au vin, dépendent ou de l'uſage du pays, ou de la prudence du Maître à le faire de telle ou telle couleur.

Quant à la maniere de faire le vin en général, tout le monde ſait aſſez que pour tirer le moût de la cuve où l'on a foulé la vendange, il faut avoir mis une groſſe canelle ou robinet de cuivre au bas de la cuve, & pour empêcher que le marc de raiſin ne bouche le trou de la canelle qui eſt en-dedans, ce qui empêcheroit le vin de couler, on met ſur le trou un faiſceau de branches d'aſperges ſauvages, ou de ſarment, avec une groſſe pierre par-deſſus, afin qu'il ne remonte point. On tire tout le vin de la cuve, ayant placé ſous la canelle un tonneau enfoncé en terre pour recevoir le vin ; & à meſure qu'il ſe remplit, on le vuide en le portant par ſeau dans les tonneaux qui ſont diſpoſés & rangés pour cela ; on met par égalité, dans chaque tonneau, tant celui de mere-goutte que celui qui vient du preſſoir, afin que toute la cuvée ſoit égale en qualité & en quantité. De cette méthode générale, venons à des particulieres qu'il eſt bon de ſavoir.

Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes, & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à donner au raiſin plus ou moins de cuve, ſelon le degré de couleur qu'ils veulent lui donner ; mais ils ſe trompent, l'expérience nous ayant fait voir juſqu'ici qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réuſſir ; c'eſt-à-dire, pour lui faire acquérir le rouge qu'on ſouhaite, ſans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin ; & ce ſont ces précautions néceſſaires à prendre, qui nous font dire qu'il y a de la façon à faire du vin.

D'où vient que nous voyons bien ſouvent des raiſins d'un mérite égal, crûs dans des vignes de différens Maîtres, ſitués dans un même terroir également bon & bien expoſé ; d'où vient, dis-je, que ces raiſins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, ſi ce n'eſt pas la mauvaiſe façon qu'on lui a donnée ? Ainſi, pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premiérement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En ſecond lieu, on doit conſidérer l'eſpéce de vin, c'eſt-à-dire, s'il eſt fin ou groſſier. S'il eſt fin, & par conſéquent beaucoup plus rempli d'eſprits qu'un autre qui a plus de corps, quatre ou cinq heures de cuve ſuffiſent quand on veut qu'il ſoit bien rouge ; c'eſt ainſi que ſe gouvernent les bons vins de Coulange & des environs : ils prendroient le goût de la grappe ſi on les laiſſoit plus long-tems dans la cuve. Si néanmoins les années ſont pluvieuſes, on peut les y laiſſer paſſer une nuit. Les vins trop fermentés ſont toujours groſſiers, outre que plus la vendange cuve, moins elle rend de moût, parce qu'il s'en perd toujours beaucoup dans la fermentation.

Lorſque le vin eſt groſſier, c'eſt-à-dire, moins ſpiritueux & moins ſévé, on l'y laiſſe un jour entier ; & même au bout de ce tems, ſi l'on juge qu'il n'ait pas aſſez cuvé, on retarde encore à le mettre ſur le preſſoir ; car ces ſortes de vins n'acquierent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Il y a des gens qui, par une application particuliere à façonner du vin, ſavent, pour ainſi dire, le tems & l'heure qu'il eſt à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoiſſance qu'ils ſe ſont acquiſe du point de couleur & de ſéve

que ces vins doivent avoir, ſuivant la différence des années, ſecret qu'il ſeroit beſoin qu'euſſent tous ceux qui veulent ſe mêler d'avoir des vignes, & qu'ils apprendroient aiſément s'ils vouloient s'en donner la peine.

Une attention qu'il faut avoir pour le vin rouge, délicat ou autre, c'eſt d'en ôter le plus de grappes que l'on peut, ſoit avec le rateau quand il eſt dans la cuve, ſoit des mains ou autrement, avant que de l'y mettre : les grappes qu'on appelle en quelques endroits *la ralle*, ſont âcres, & en diminuent la grace & le relief du vin.

Vin à repaſſer ſur le marc.

Lorſque le vin eſt tiré de la cuve & entonné, & que l'on a quelques piéces de vin à repaſſer ſur le marc, ſoit rouge, blanc, vieux ou nouveau, preſſurage ou autres qui péchent en couleur & ont quelques autres défectuoſités, il faut en même tems les ſurvuider dans la cuve ſur le marc, bien brouiller le tout enſemble & le laiſſer cuver ; ſavoir, pour le nouveau, tout au plus vingt-quatre heures, & pour le vieux, douze heures ; & quand on voit qu'il a pris couleur, qu'il n'a point de douceur & qu'il eſt agréable à boire, on le tire & on l'entonne dans des tonneaux à part pour le reconnoître, enſuite on retrouſſe le marc, & après l'avoir fait égouter tout le tems néceſſaire, on le porte au preſſoir.

Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui attendent à tirer leur vin de la cuve lorſque le marc commence à baiſſer tant ſoit peu. Ceux qui en uſent ainſi, ôtent au vin la plupart de ſes eſprits. Un vin trop cuvé eſt toujours bon à garder & jamais à boire ; ainſi, il eſt toujours dangereux de faire trop bouillir le vin.

Il y en a qui, appréhendant de perdre du vin quand il bouillonne, n'empliſſent leurs tonneaux, pour la premiere fois, qu'aux trois quarts & demi ; c'eſt une très-mauvaiſe maxime, & qui n'appartient qu'à des avares qui préferent une petite quantité de vin, qui n'eſt rien, pour ainſi dire, à une bonne qualité ; car empêchant qu'en bouillonnant il ne jette ſon écume par-deſſus, ils lui ôtent les moyens de ſe purifier & de s'éclaircir comme il faut. Ainſi, pour éviter cette mauvaiſe façon, on obſervera, pour cette premiere fois, de remplir ſes tonneaux juſqu'à ce qu'on touche aiſément du doigt au vin.

Quand le vin a jetté ſa premiere fougue, & qu'après qu'on a rempli les tonneaux il ne dit plus mot, on commence à le couvrir de feuilles de vignes, ſur leſquelles on met du ſable, de crainte qu'il ne ſe diſſipe trop d'eſprits, & on le laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on veuille le bondonner ; ce qu'il faut toujours faire le plutôt qu'il eſt poſſible.

Toute cuvée de vin doit avoir une égalité de couleur & de bonté ; ce qu'elle acquiert lorſqu'on a tout mêlé le vin dans la cuve avant que de l'entonner, ou bien, en mettant également dans chaque tonneau autant de vin ſortant de la cuve, que de celui qui ſort du preſſoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la groſſiereté dont eſt celui du dernier preſſurage, ſe donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres ; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le deſtinent, ou pour leur boiſſon s'il ſort d'un vin délicat, ou pour celle des domeſtiques, s'il vient des raiſins qui ne puiſſent rendre que des vins communs.

Qu'on ne ſuive jamais la méthode de ceux qui, par certain eſprit de ménage, ne font que patrouiller leurs vendanges en les faiſant tirer en longueur. Il arrive de ce tripotage deux inconvéniens ; le premier eſt, que ſi c'eſt du vin rouge, il eſt dangereux que la premiere vendange, attendant l'autre, ne s'échauffe trop & ne prenne le goût de la grappe ; & ſi c'eſt du blanc, qu'il ne jauniſſe : le ſecond eſt que, ſoit vin blanc, ſoit vin rouge, les meilleurs & les plus ſubtils eſprits

s'en évaporent ; par où ils gâtent leur vin, en interrompant, à l'égard du vin rouge, la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc, en le laiſſant jaunir : ils ſont cauſe que ces vins prennent un goût mollaſſe qu'ils gardent toujours, & qui les rend de beaucoup moindre valeur qu'ils ne ſeroient, ſi l'on avoit ſuivi une meilleure méthode pour les faire.

Vin gris.

Lorſqu'on veut faire du vin qui ait la couleur de gris-de-perle, & qui ſoit prompt à boire, on met les raiſins noirs ſur le preſſoir auſſi-tôt qu'ils ſont coupés, pour les y fouler & eſſucquer, & enſuite on entonne le jus qui en eſt provenu. Il en faut emplir preſque tout-à-fait les tonneaux, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'on puiſſe aiſément toucher au vin avec le bout du doigt, & avoir ſoin d'y mettre de deux jours en deux jours deux pintes & demie de vin, afin de l'obliger à jetter promptement au-dehors ſon écume, & tout ce qu'il peut avoir d'impur. On ne doit faire du vin de couleur de gris-de-perle qu'avec des raiſins noirs de la meilleure eſpéce, provenant d'une vigne plantée ſur des côteaux expoſés au midi. C'eſt en ces lieux-là où le raiſin eſt le plus propre pour faire du vin de cette couleur. Quoique cette liqueur ne ſoit faite qu'avec des raiſins noirs, cependant elle eſt toujours comme la couleur de gris-de-perle, très-excellente & très-agréable à boire quand elle eſt bien façonnée : cette liqueur peut être bue depuis le 25 Octobre juſqu'à la fin de Mars.

Vin clairet.

Pour faire du vin clairet, afin que la liqueur acquiere le point de couleur qu'on lui demande, & qu'elle ait le relief & la délicateſſe qu'on ſouhaite, il faut le tirer de la cuve, & le porter au preſſoir trois ou quatre heures après que les raiſins y auront été mis pour cuver. Il y en a qui, fort curieux d'avoir du vin de cette eſpéce, apportent de la vigne les raiſins ſans les meurtrir, & les mettent tout d'un coup ſur le preſſoir. La coutume de faire des vins clairets s'obſerve en bien des endroits ; on en fait en Gaſcogne qui eſt excellent & très-vineux, pétillant toujours dans le verre par la grande abondance d'eſprits dont il eſt chargé. La méthode de faire des vins clairets s'eſt néanmoins abolie en bien des vignobles ; en France, on les fait ou tout rouges, ou tout blancs : ce vin clairet eſt propre à boire depuis le mois de Mars juſqu'au 20 de celui d'Août, qui eſt le tems où on commence à boire le vin qui a bien bouillonné dans la cuve ; ce que les Pariſiens appellent vin de l'arriere-ſaiſon, & qu'on continue à boire pendant tout l'hiver.

On appelle vin de *mere-goutte*, celui qui provient des raiſins qui n'ont point du tout été preſſurés, ou très-peu. Il eſt conſtant que le vin le plus ſpiritueux & le plus délicieux de tous les vins, eſt celui qui ſort par la canelle de la cuve, par le ſeul poids des raiſins qui y ont été mis, ou par une légere preſſion. Le vin oppoſé au vin de mere-goutte, eſt celui de preſſurage ; car c'eſt celui où il y a le moins d'eſprits, & qui par conſéquent eſt le moins eſtimé de tous ; il provient du marc du raiſin qui a été fortement preſſuré, & il n'eſt du tout propre qu'à remplir le vin de l'arriere-ſaiſon.

Vin blanc.

Les meilleurs raiſins qu'on prend pour faire le vin blanc, ſont le melier, le beaune & le fromentier ; il faut les cueillir à l'iſſue de la vendange des rouges, les fouler dans une cuve qui ne ſerve qu'aux blancs, & laver bien le preſſoir avant

que d'en preſſer le marc, de crainte qu'il ne prenne quelque teinte du rouge : comme les vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnés, on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvénient, de ne les faire nullement cuver : les raiſins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne veulent qu'entrer & reſſortir inceſſamment de la cuve, pour être mis ſur le preſſoir, ou le plus ſouvent on les décharge venant directement de la vigne ſur le preſſoir, & on l'entonne à meſure dans des tonneaux.

Le véritable moyen de bien conſerver toutes ſortes de vins, eſt de prendre garde qu'ils ne s'éventent, & pour cela, d'en tenir le bondon bien fermé, & avoir ſoin de l'entretenir toujours plein, en le rempliſſant tous les deux mois.

Vin doux.

Voici une liqueur qui ſe fait aſſez ordinairement en bien des endroits ; elle eſt aſſez agréable à boire : la maniere de la faire n'eſt pas difficile ; on ſe ſert ordinairement de vin rouge ; mais rouge ou blanc, il n'importe.

Il faut prendre le vin doux auſſi-tôt qu'il eſt foulé dans la cuve, & ne point attendre qu'il commence à bouillir, parce qu'il perdroit de ſa douceur : on prend de ce vin autant qu'on juge à propos d'en faire, c'eſt-à-dire, une feuillette, un quart, ou moins ſi l'on veut, puis on l'entonne ; enſuite on délaie de la moutarde faite avec du vin doux, & non point avec du vinaigre, comme on fait ordinairement ; (il en faut une chopine, meſure de Paris, pour un quart), après quoi on la verſe dans le tonneau, & on la mêle bien avec le vin.

Cela fait, on met pour un quart environ un quarteron de bon beurre, qu'on jette par le bondon, coupé en morceaux ; on ajoute à ces ingrédiens un ſachet de toile fait en long, gros comme un boyau, pour qu'il puiſſe entrer par le bondon ; on met dans ce ſachet de la canelle, du gingembre & des clous de girofle, après quoi on bondonne le tonneau : il faut qu'il ſoit tout plein ; & comme il eſt de néceſſité que le vin y faſſe effort, on a la précaution de bien faire relier le tonneau avec de bons cercles : on doit laiſſer le vin en repos, & prendre garde de tems en tems s'il ne prend point vent.

Les ingrédiens mêlés avec le vin en diminuent les eſprits, & empêchent qu'il ne fermente ; c'eſt pourquoi cette liqueur conſerve toujours ſa douceur naturelle juſqu'à ce qu'il ſoit bu. On peut commencer à percer le vin doux pour en goûter, ſix ſemaines après qu'il a été entonné.

Quelques-uns, à meſure qu'ils en tirent & lorſqu'il y en a environ dix ou douze pintes d'ôtées, le rempliſſent de bon vin vieux ; le vin doux ne s'en maintient que mieux dans la ſuite, & c'eſt ainſi qu'on trouve le ſecret de le faire foiſonner ; c'eſt le vin de liqueur de quelques Provinces, & celui qu'on y ſert au deſſert ; le vin doux peut aller, quand il eſt bien conſervé, juſqu'à Pâques.

D'autres prennent dix ou douze hottées de bons raiſins bien mûrs qu'ils foulent dans la cuve, & en tirent auſſi-tôt le vin qu'ils mettent dans un tonneau relié de bons cercles ; enſuite ils l'empliſſent tout-à-fait & le bondonnent bien : cela fait, ils mettent ce tonneau dans l'eau, qui doit baigner par-deſſus ; ils l'y laiſſent durant quinze jours & davantage, ſelon qu'ils jugent que le vin a de force, puis ils l'ôtent pour le mettre dans la cave ou dans le cellier, & il s'y conſerve dans ſa douceur pendant toute l'année.

Vin muſcat.

Il faut, lorſque le vin blanc bout encore, faire infuſer dans le tonneau un ſachet

ſachet de fleurs & ſemences d'orvale, ou bien un ſachet de fleurs de ſureau, & retirer le ſachet au bout de douze ou quinze jours.

Vin Bourru.

Le vin bourru n'eſt autre choſe qu'un vin doucereux qui a encore ſa lie, parce qu'on l'empêche de bouillir; ce qu'on peut faire en le jettant dans de l'eau froide.

Mais pour avoir de bon vin bourru, on prend deux litrons de froment qu'on fait bouillir dans trois pintes d'eau juſqu'à ce qu'il creve, & l'ayant bien remué, on paſſe la liqueur dans un linge blanc; enſuite on exprime un peu le froment pour faire paſſer la crême; on verſe deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc dans le tems qu'il bout encore, & on y met un petit ſachet de fleurs de ſureau ſeches.

Raiſiné.

Le raiſiné eſt une préparation de raiſin faite avec du vin doux, qu'on fait cuire & réduire à moitié pour le conſerver; on l'étend ſur du pain pour le déjeûner & le goûter des enfans.

Maniere de contrefaire le vin d'Eſpagne.

Ayez un vaiſſeau de cuivre approchant comme la poire d'un alambic, excepté que ſon ouverture doit être large d'un pied, & doit avoir, à trois doigts du fond, une canelle: rempliſſez votre alambic d'eau très-claire à quatre pouces du bord; s'il tient un demi-muid, mettez-y cent livres de bon miel; faites un bouquet de romarin que vous pendrez avec une corde dans votre alambic; faites bouillir cette compoſition à petit feu pendant une heure, juſqu'à ce qu'elle ne rende plus d'écume, que vous aurez ſoin d'ôter: laiſſez-le bouillir en cet état pendant un quart-d'heure; enſuite retirez le feu & le laiſſez encore un autre quart-d'heure; tirez-le de l'alambic & le verſez dans un tonneau défoncé; mettez dans ce tonneau une poignée de lavande: étant froid, jettez-le dans un tonneau où il n'y ait eu que des liqueurs: le lendemain, vous ferez un ſachet en long, gros comme un boyau, dans lequel vous mettrez des noix muſcades, du gingembre, des clous de girofle, de la coriandre & de la canelle: après avoir concaſſé le tout, vous y ajouterez de l'écorce de citron jaune; vous ferez entrer ce ſachet par le bondon, & le tiendrez ſuſpendu pendant ſix ſemaines: après vingt-quatre heures, ſi votre liqueur ne bout pas, vous y mettrez un demi-ſeptier d'eſprit-de-vin pour l'exciter à bouillir; il faut que le vaiſſeau ſoit toujours plein, pour que le vin jette ſon ordure pendant les ſix ſemaines; lorſqu'il ceſſera de bouillir, vous boucherez le vaiſſeau; deux jours après qu'il ſera bouché, vous en tirerez pour regarder s'il eſt clair; vous le laiſſerez en cet état pendant ſix autres ſemaines ſans y toucher, au bout duquel tems vous le ſoutirerez dans un autre vaiſſeau bien méché: on doit garder de cette compoſition pour remplir le vaiſſeau, & quand le vin ſera bien repoſé, vous en ſervir au beſoin.

Vin de Ceriſes.

On prend douze ou quinze livres de ceriſes aigres dans le mois de Juin ou de Juillet, on en ôte les queues & les noyaux, puis on jette ces fruits, & les noyaux caſſés, par la bonde d'une barique de bon vin blanc; & après qu'elles y ont été pendant un mois, & qu'elles ont communiqué au vin leur qualité rafraîchiſſante & apéritive, l'on perce la barique, & l'on en boit le vin avec plaiſir. La couleur

en eſt agréable à voir, le goût délicieux & les effets ſurprenans : il n'y a peut-être point de remede plus excellent pour tempérer les reins & pour en vuider les ſables, les glaires & les petites pierres.

Vin de Coings.

Il faut prendre dix ou douze livres de coings, les peler & couper par morceaux, puis les jetter dans cinquante ou ſoixante pintes de bon moût clairet, & les laiſſer bouillir dans le tonneau pendant trente jours; enſuite on coule la liqueur, & on la met dans un autre vaiſſeau que l'on ſcelle bien, & on la conſerve pour l'uſage.

On en fait auſſi avec de l'eau: pour cela, on prend au mois d'Octobre cinquante ou ſoixante pintes d'eau de fontaine, meſure de Paris; on y jette dix ou douze livres de coings préparés de la même façon que je l'ai dit ci-deſſus; on les laiſſe tremper juſqu'à ce que l'eau ait une couleur jaune ſemblable à celle du vin d'Eſpagne blanc; après quoi on coule cette eau & on la fait bouillir à petit feu de charbon juſqu'à la diminution d'un quart, en l'écumant ſouvent; & après l'avoir miſe dans un vaiſſeau, bien plein & bien bouché, on la conſerve pour le mois de Mars ſuivant. Ces deux boiſſons produiſent de bons effets dans les perſonnes qui en uſent; elles fortifient les parties internes, s'oppoſent aux flux de ventre & à la dyſſenterie, nettoient les reins de leurs ordures, empêchent que la vapeur du vin ne faſſe mal à la tête, & garantiſſent des vapeurs peſtilentes.

Vin d'Abſynthe.

Prenez cent dragmes d'abſynthe, c'eſt-à-dire, le poids d'un peu plus d'une livre; pilez-la & la liez bien dans un linge clair & net; mettez-la enſuite dans un baril de moût ou de vin blanc; puis laiſſez-la tremper l'eſpace de deux mois, & buvez-en. Ce vin eſt excellent pour l'eſtomac, pour la digeſtion, pour uriner, &c.

Vin de Raiſins ſecs.

C'eſt au mois de Janvier ou de Février qu'on les apporte d'Eſpagne. Pour faire cette eſpéce de vin, on prend quinze ou vingt livres de raiſins ſecs, on en ôte les pepins, on écraſe un peu les raiſins, & on les met dans une barique de bon vin blanc, pour en boire à Pâques. Ce vin a la couleur d'un vin d'Eſpagne; il eſt agréable au goût & a de très-bonnes qualités; il adoucit la poitrine, appaiſe la toux, favoriſe la reſpiration, fortifie l'eſtomac & le foie, provoque l'appétit, s'oppoſe aux envies de vomir, arrête le flux de ventre; en un mot, il eſt un remede excellent contre l'hydropiſie, & il convient aux vieillards, aux valétudinaires, aux pituiteux, aux mélancoliques, & enfin aux femmes délicates.

Piquette ou *demi-Vin.*

L'économie veut qu'au tems de vendange on faſſe la petite boiſſon, qu'on appelle *piquette*, ou *demi-vin.*

Pour cela, avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'auſſi-tôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau, de crainte que le marc reſtant ſans humeur, n'acquiere quelque goût déſagréable, qu'il ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arroſeroit de nouveau.

L'aigreur eſt le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, ſi l'on n'uſoit

de diligence à y mettre de l'eau autant ou ſi peu qu'on veut que la piquette ſoit bonne.

L'eau miſe ainſi, on la laiſſe dans la cuve pour y prendre couleur autant que les années plus ou moins chaudes le permettent ; & lorſqu'on juge que la fermentation du vin qui reſte, eſt ſuffiſamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve ; puis ôtant le marc de celle où il eſt, on le porte ſur le preſſoir pour y être preſſé, & en exprimer la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains : on porte enſuite ce vin preſſuré dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout ainſi mêlé enſemble, on le verſe dans les tonneaux. C'eſt en hiver que la piquette ſe doit boire ; ſi on la gardoit juſqu'en été, elle s'aigriroit.

Voici une autre maniere de piquette, qui, à la vérité, n'eſt pas ſi bonne que la premiere, mais dont on ſe ſert avec aſſez de ſuccès pour la boiſſon du commun : il ne s'agit, pour la faire, que de prendre un marc de raiſins bien rouges & qui ait été déja mis ſur le preſſoir.

Il eſt vrai qu'on obſerve qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner à ce marc, on ne lui en donne que deux ; puis l'ôtant fraîchement de deſſus le preſſoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le ſépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut ; après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laiſſe cuver quatre ou cinq jours, pendant leſquels il ſe fait encore avec cette eau une fermentation du peu des eſprits de vin qui reſtent encore aux grappes, & qui communiquent à cette eau la qualité qu'elle doit avoir, & lui fait acquérir la couleur qu'on ſouhaite.

Cette piquette, comme la précédente, eſt tirée de la cuve & miſe dans une autre ; & quant au marc qui reſte, on le porte auſſi ſur le preſſoir, où on lui donne ſeulement une ſerre pour en exprimer toute l'humidité qu'il convient, & qui eſt toujours plus ſubſtantielle que le moût qu'on ôte de la cuve : raiſon pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux, que le tout ne ſoit mêlé enſemble, afin de mieux égaler cette piquette qui veut être bue inceſſamment.

D'autres ſe contentent, pour faire de pareille boiſſon, d'enfoncer dans des tonneaux du marc qui ſoit bien rouge, juſqu'à un pied près du bord ; & enſuite les rempliſſant entiérement d'eau, ils les couvrent & les laiſſent en cet état un mois pour prendre couleur, puis au bout de ce tems ils la mettent en perce & la boivent.

Rapés.

Un bon rapé eſt un tréſor dans une maiſon. Pour en faire un, ayez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de ſarment de la hauteur de deux bons doigts ; enſuite prenez de beaux raiſins noirs bien mûrs, coupez toutes les petites queues près des grains ſans les crever, & les mettez doucement ſur ce ſarment juſqu'au bondon, cela fait, recommencez un autre lit de ſarment, ſur lequel vous mettrez encore des raiſins juſqu'à un pied près de l'extrêmité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de ſarment ; puis ayant ſoin de bien faire refoncer ce tonneau, faites-le porter doucement dans le lieu où vous voulez qu'il reſte, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir ſans qu'il s'en perde beaucoup : entretenez-le dans le commencement de même que le vin, & prenez garde qu'il ne s'évente : ce rapé eſt d'une utilité très-grande.

Voici un autre rapé qui ne ſert qu'à éclaircir promptement le vin : il ſe fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf bien ſecs & tirés le plus long qu'on peut

avec une varlope de Menuiſier. On laiſſe d'abord tremper les copeaux l'eſpace de deux jours dans de l'eau, qu'on rechange deux fois au moins par jour, afin d'ôter le goût du bois, puis on les égoutte & on les fait bien ſécher à l'air; enſuite on les met dans un tonneau qu'on remplit légérement juſqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne ſe perde point. Après qu'on a ainſi accommodé les copeaux & refoncé le tonneau avant que de le remplir de vin, on verſe par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule le tonneau juſqu'à ce que l'eau-de-vie ait imbibé les copeaux, & auſſi-tôt on porte le tonneau à la place qu'on lui a deſtinée, on le remplit inceſſamment de vin, gouvernant au ſurplus ces rapés comme d'autre vin, quand il eſt nouvellement entonné.

Uſage des Rapés.

Il eſt peu de Marchands de Vin qui n'aient de ces ſortes de rapés, celui de copeau pour éclaircir promptement du vin, & celui de raiſins pour fournir toujours du vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Le dernier eſt encore d'un grand ſecours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir, ſur-tout à un pere de famille, qui, étant chargé de valets, cherche des vins à bon marché, & les repaſſe ſur ce rapé où ils prennent de nouvelles forces & une belle couleur.

Tous rapés doivent être remplis à meſure qu'ils ſe vuident, parce que les raiſins & les copeaux qu'on laiſſe long-tems en vuidange, prennent l'évent & ſe gâtent.

Quand on s'apperçoit que les rapés de copeaux ſont long-tems à s'éclaircir, on juge que la lie y eſt trop abondante, & c'eſt pour lors qu'il faut défoncer les tonneaux, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter la lie; on les met enſuite ſécher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils ſervent, ainſi accommodés, tout comme auparavant.

Droit de Ban-vin.

Ce droit, autrefois très-conſidérable, aujourd'hui preſque anéanti par l'Ordonnance des Aides, eſt un privilege que quelques Seigneurs ont de vendre le vin de leur crû, durant le tems porté par la Coutume du lieu, ou par quelques titres particuliers, à l'excluſion de tous les autres Habitans de la Paroiſſe. Ce droit n'eſt ordinairement que pour quarante jours au plus; il s'eſt étendu en bien des endroits aux autres liqueurs, & même à la chair. Il ne peut être tranſporté, même à un Fermier, pour jouir par lui de l'exemption du droit de huitiéme dû au Roi. Le vin & autres choſes ſur leſquelles ce droit s'étend, doivent être vendues dans la Maiſon ſeigneuriale du territoire où elles ſont excrues, ſans pouvoir être amenées ailleurs. Les titres de ban-vin doivent être auparavant le premier Avril 1560.

Le Roi, par Edit du mois d'Avril 1702, a établi un droit de ban-de-vin dans tous les lieux qui ne ſont point ſujets aux droits d'Aides: il permet à toutes perſonnes d'acquérir ce droit, & leur donne de grands priviléges.

Tartre, Lie de Vin, Cendres gravelées.

Le *tartre* eſt une matiere groſſiere & terreſtre, qui, s'étant ſéparée de quelque

liqueur par la fermentation, s'attache aux parois du vaiſſeau. On trouve le tartre de vin adhérent aux tonneaux, en pierre fort dure qui eſt rouge ou blanche, ſelon la couleur du vin qui le produit.

Le tartre blanc eſt préférable au rouge, parce qu'il eſt plus dur & qu'il contient moins de terre : tous les deux ſe font en plus grande quantité dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence, que dans pluſieurs autres climats. Le plus beau tartre blanc nous eſt apporté d'Allemagne : il doit être peſant, blanc & cryſtallin. Le tartre eſt la matiere de beaucoup d'opérations chymiques, & il entre dans quantité de remedes.

La *lie de vin* eſt auſſi un tartre liquéfié : on la diſtille pour en tirer de l'eau-de-vie, ou bien on en fait du vinaigre.

Les Vinaigriers ſéparent par expreſſion la partie la plus liquide de lie de vin, & ils s'en ſervent pour faire du vinaigre ; mais ils mettent ſécher le marc de cette lie exprimé par pains, puis ils les brûlent & les laiſſent calciner à la campagne dans des grands creux qu'ils font en terre : cette matiere calcinée eſt ce qu'on appelle en latin, *Cinis clavellatus*, & en françois, *Cendre gravelée.* Elle eſt en petits morceaux, blanc-verdâtres, reſſemblant beaucoup au tartre ordinaire calciné, & elle eſt remplie comme lui d'un ſel fixe alkalin très-âcre, mais elle eſt plus chargée de terre. La cendre gravelée doit être gardée dans un lieu bien ſec, parce qu'elle s'humecte aiſément & qu'elle ſe perd à l'humidité. On la vend au muid : elle ſert principalement, mêlée avec de la chaux vive, à faire les pierres cauſtiques ou à cautere. Les Vinaigriers vendent auſſi leur gravelée aux Teinturiers, aux Blanchiſſeuſes de toiles & aux Blanchiſſeuſes de linge.

La lie de vin brûlée ſert encore aux Peintres à faire le noir, que les Italiens appellent *Feſcia di botta ;* on l'emploie dans les peintures à freſque, après l'avoir broyée & détrempée avec de l'eau.

SECRETS CONCERNANT LE VIN.

Pour bien clarifier le Vin.

Prenez une once de colle de poiſſon, pour une demi-feuillette : coupez-la par petits morceaux & la faites fondre dans de l'eau-de-vie, la remuant de tems en tems : étant fondue, paſſez-la dans un linge blanc mouillé, jettez-la dans un tonneau, & l'agitez avec un bâton ſans atteindre juſqu'à la lie.

Il y en a qui, pour clarifier le vin, prennent dix œufs frais, les battent bien avec une pinte d'eau de puits, & jettent cette compoſition dans le tonneau, en l'agitant auſſi avec un bâton par le bondon.

D'autres font bouillir deux pintes de lait, & l'écument bien pour en ôter la crême : quand il eſt repoſé, ils le verſent dans le tonneau, & au bout de vingt-quatre heures, le vin eſt clair.

Pour dégraiſſer le Vin.

Il faut prendre deux onces de belle colle de poiſſon, la couper en fort petits morceaux, puis la faire fondre dans une chopine de vin blanc, ſans la mettre ſur le feu, la remuant de tems en tems : étant fondue, la paſſer dans un linge blanc mouillé, & la jetter dans le tonneau par le trou de la bonde ; enſuite attacher une ſerviette au bout d'un bâton, la faire entrer dans le tonneau, la bien remuer dans le vin, la tirer, la tordre, & la remettre de même deux ou trois fois,

pour en ôter ce qui s'y ſera attaché, & après laiſſer repoſer le vin, qui ſe clarifiera & ſera ſec.

Il y en a qui, pour dégraiſſer le vin, prennent deux litrons de bled, & le fricaſſent dans une poële juſqu'à ce qu'il devienne roux; enſuite ils jettent deſſus le bled un demi-ſeptier de bonne eau-de-vie, & verſent le tout dans le tonneau de vin, après quoi ils font faire trois ou quatre tours au tonneau, ce qui dégraiſſe le vin au parfait.

D'autres prennent deux livres de cire neuve, la font fondre & la jettent toute chaude dans le tonneau.

Il y en a auſſi qui, pour dégraiſſer le vin, prennent un quarteron d'alun blanc bien pulvériſé, & deux à trois poignées de ciment ou de ſable bien chaud & bien fricaſſé qu'ils mettent dans le tonneau; enſuite ils remuent fortement le vin avec un bâton fendu en quatre, pendant un quart-d'heure. On peut, au lieu d'alun blanc, mettre dans le tonneau une livre de farine de pur froment.

D'autres encore prennent du ſel commun, de la gomme arabique & de la cendre de ſarment, de chacun une demi-once; ils mettent le tout dans un ſachet qu'ils attachent à un bâton de coudrier; & l'ayant fourré dans le tonneau, ils en agitent le vin environ un quart-d'heure; après cela ils retirent le ſachet & bouchent bien le tonneau.

Ce qui fait que le vin s'engraiſſe, c'eſt la trop grande maturité du raiſin, laquelle n'arrive que quand l'année eſt ſeche & hâtive.

Pour empêcher le Vin de tourner.

Au mois de Mars ou d'Avril, ſoutirez le vin d'un tonneau dans un autre, il ſe conſervera par ce moyen, parce que c'eſt la lie qui fait tourner le vin, & il n'y en a point quand le vin bout.

Ou bien, lorſque le vin bout, mettez-y de la graine d'ache avec du ſon d'orge & des feuilles de laurier, ou des cendres de ſarment avec de la ſemence de fenouil pilée. Ou bien encore, prenez des racines d'armoiſe & de l'herbe nommée quinte-feuille, réduites en poudre; & quand le vin aura bouilli, mettez-en dedans.

On trouve dans certains Livres, qu'il n'y a qu'à ſuſpendre dans le tonneau, au bout d'une ficelle, une bille de plomb de trois ou quatre livres; mais cette pratique a été trouvée pernicieuſe par la Faculté de Médecine, & pluſieurs Cabaretiers ont été condamnés, par Sentence de Police, pour en avoir fait uſage.

Pour que le tonnerre ne faſſe pas tourner le vin, on doit, dit-on, mettre une lame de fer ou de levain de pâte de ſeigle ſur le bondon de chaque tonneau.

Pour ôter au Vin le goût de moiſi.

Il faut faire un rouleau de pâte de froment, & le mettre cuire à demi au four; enſuite le piquer de clous de girofle, & le remettre au four juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit; puis mettre le rouleau par le bondon & le ſuſpendre dans le tonneau, en ſorte qu'il ne touche point au vin: on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaiſe odeur du vin, & enſuite le retirer.

Il y en a qui, pour ôter au vin le goût de moiſi, prennent des neſfles bien mûries ſur la paille, les ouvrent en quatre, les enfilent & les attachent au bondon du tonneau, de maniere qu'elles trempent dans le vin; au bout du mois ils les retirent, & elles emportent toute la mauvaiſe odeur du vin.

Pour rétablir le Vin gâté.

Il faut tirer le vin au clair juſqu'à la lie, la remettre dans un autre tonneau ſur de bonne lie, y jetter trois ou quatre muſcades en poudre, avec deux ou trois écorces d'orange auſſi en poudre; enſuite boucher bien le muid & le laiſſer quinze jours fermenter : cela rendra le vin meilleur.

Il y en a qui, quand le vin eſt ſoutiré, ſuſpendent au milieu du tonneau un ſachet de toile, dans lequel il y a quatre onces de baies de laurier pulvériſées; & afin que le ſachet ne ſurnage pas, ils mettent au fond de ce ſachet un peu de limaille de fer, & ils le baiſſent à meſure qu'ils tirent du vin.

D'autres, pour rétablir le vin gâté, en tirent un ſeau, ou bien ils prennent un autre ſeau de bon vin, le font bouillir, & le jettent tout bouillant dans le tonneau de vin gâté qu'ils bouchent auſſi-tôt; & au bout de quinze jours, le vin eſt remis en ſa premiere bonté.

Pour donner de la force & conſerver un Vin foible.

Il faut mettre de la fleur de houblon dans le tonneau par le bondon, & l'y laiſſer ſix jours, puis en boire promptement le vin.

D'autres agitent le vin par le bondon avec un bâton fendu en quatre, ſans toucher à la lie; enſuite ils y verſent une pinte d'eau-de-vie, & le laiſſent repoſer dix jours avant de le boire.

Pour le Vin qui ſent l'aigre ou l'amer.

Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, juſqu'à ce qu'il n'en reſte que la moitié; puis coulez l'eau par un linge, & la mettez dans le tonneau; enſuite remuez le vin avec un bâton ſans toucher à la lie.

D'autres, pour corriger le mauvais goût & l'aigreur du vin, mettent une racine de raifort ſauvage coupée par morceaux dans un ſachet qu'ils deſcendent dans le vin, & l'y laiſſent deux jours; s'il n'eſt point rétabli, ils en remettent d'autres, & ôtent celui qui y étoit; & enfin ils en remettent juſqu'à ce que le vin ſoit rétabli. On prétend qu'un ſachet de froment trempé dans le vin, le rétablit de même. Ou bien on fait ſécher dans le four, lorſqu'il eſt chaud, une douzaine de vieilles noix; & les ayant retirées en même tems que le pain, on les enfile, on les fait tremper dans le vin, & on les ôte auſſi-tôt que le vin eſt corrigé.

Pour adoucir un Vin verd.

Il faut faire bouillir du miel, le paſſer par un linge double, & en mettre deux pintes dans un demi-muid, ce qui rendra le vin fort bon; & ſi c'eſt en été, & qu'il riſque de ſe tourner, on doit y jetter une pierre de chaux vive.

Pour conſerver le Vin, & le rendre bon juſqu'à la derniere goutte.

Prenez une chopine du meilleur eſprit-de-vin, & y mettez gros comme les deux poings de la ſeconde écorce de ſureau, laquelle eſt verte; après qu'elle aura infuſé pendant trois jours dans l'eſprit de vin, paſſez la liqueur dans un linge & la verſez dans un muid de vin, & vous garderez ce vin pendant dix ans ſi vous voulez.

Pour rendre la couleur au Vin blanc qui a jauni.

On prend du lait de vache, on le laiſſe repoſer un jour entier; on le décrême enſuite, & on en met deux pintes, meſure de Paris, dans un muid de vin, qui contient deux cens quatre-vingt pintes, ſi ce vin n'eſt pas beaucoup jaune; mais s'il l'eſt beaucoup, on en met au moins quatre pintes, & on remue bien ce vin avec un bâton fendu en quatre; puis on verſe dans le tonneau quatre ou cinq poignées de ſable bien clair & bien ſec, & un demi-quarteron de ſel commun; enſuite on bondonne le tonneau & on laiſſe repoſer le vin.

Futailles.

On ſe ſert en France de neuf eſpéces de futailles ou vaiſſeaux réguliers, pour mettre les vins & autres liqueurs. Toutes les futailles doivent être de bon merrain de cœur de chêne, bien cerclées & de jauge.

Le muid de vin ſe diviſe en demi-muids ou feuillettes, en quarts & en demi-quart ou huitiémes de muid.

Le *muid* contient trente-ſix ſeptiers, & chaque ſeptier huit pintes meſure de Paris, de maniere que le muid eſt de deux cens quatre-vingt-huit pintes; le demi-muid, le quart & le demi-quart à proportion.

Un muid & demi fait la *queue* d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon, & une *pipe* d'Anjou qui eſt égale à la queue. Les trois quarts de muid font la demi-queue des lieux ci-deſſus, ou un *buſſard* ou *buffle* d'Anjou, qui eſt la moitié de la pipe.

Un muid & un tiers, ou quatre tiers de muid, font une *queue* de Champagne; & par conſéquent deux tiers de muid en font la demi-queue, & le tiers de muid en fait le *quartaut*, qui eſt le quart de la queue.

CHAPITRE IV.

DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE,

OU

De la maniere de cultiver la Vigne & de faire le Vin en Champagne.

POUR produire un vin exquis, il faut que la vigne ſoit bien expoſée au ſoleil, ſur-tout au midi, & même en pente ou en façon de côteau, plutôt qu'en plaine; que les ceps qui la compoſent ſoient bien choiſis, & qu'ils ne faſſent généralement que de petits raiſins noirs; que le fonds de terre ſoit bon, un peu pierreux, & non humide par lui-même. Le grain de terre de Champagne eſt très-fin, & il a une qualité ſi ſinguliere, qu'on ne la trouvera jamais dans les autres Provinces.

Comme ces ſortes de terres ſont légeres, on a ſoin d'y mettre de tems en tems du fumier & de la terre neuve. Il ne faut que peu de fumier; la trop grande quantité rendroit le vin mol & fade, & facile à graiſſer. On met communément du fumier de vache, parce qu'il eſt moins chaud que celui de cheval. Dans les terres fortes, on peut le mêler avec du fumier de cheval & de brebis, pourvu que celui de cheval ſoit ſi pourri, qu'il ſoit réduit en poudre, & qu'on n'en mette que moitié de celui de vache, ſans quoi il brûleroit les ceps. On le voiture

voiture dans une fosse, & on mêle un lit de fumier & un lit de terre neuve; on laisse bien pourrir le tout pendant l'hiver; & vers le mois de Février, on en porte une demi-hottée à chaque cep, sur-tout aux nouvelles plantes, pour les aider à pousser. Il suffit de fumer ainsi tous les huit ou dix ans une vigne, ou une huitiéme ou dixiéme partie par chacun an. Dès que le fumier est porté, on doit l'étendre autour du cep, faire une petite fosse sur le derriere ou la partie élevée du cep, & l'enterrer, s'il fait un tems propre. Bien des gens le laissent des semaines entieres avant de l'enterrer, & ce n'en est pas mieux, parce que l'air, le froid ou le soleil, en font dissiper la substance la plus subtile; mais quand il ne fait ni trop froid ni trop chaud, on peut le laisser découvert huit ou dix jours, pour qu'il exhale sa mauvaise odeur, sur-tout celui de brebis.

On donne à la vigne les quatre travaux ordinaires dans leurs saisons; mais il est bon de remarquer une chose qu'on n'observe presque pas en Champagne, qui est qu'on taille les vignes dès le mois de Février, & même de Janvier; au lieu qu'on ne doit jamais commencer de les tailler qu'après le 24 de la lune de Février. Quand on taille la vigne devant, elle pousse plutôt, & elle est exposée à souffrir, & même à mourir, s'il vient des frimats après qu'elle a été taillée: losqu'on attend après le 14 de la lune de Février, cela jette bien avant en Février, & souvent en Mars, & le danger des gelées & des frimats est bien moins grand. L'avidité de gagner dans les Vignerons, leur fait entreprendre plus de vignes qu'ils n'en peuvent façonner; ce qui les engage à tailler dès le mois de Janvier; & ce qui fait un tort infini aux vignes & à la plupart des plantes, qui s'en ressentent plusieurs années.

On cultive en Champagne toutes sortes de vignes, qu'on appelle les vignes hautes & les vignes basses. Les vignes hautes, sont celles qu'on laisse croître dans les lieux les moins fins, & qui ont quatre & cinq pieds de haut. Les vignes basses, sont celles qu'on ne laisse élever qu'à la hauteur de trois pieds: on les enterre, ou ravale, suivant le terme du pays, tous les ans; en sorte qu'on n'en laisse paroître qu'un petit bout, & qu'elles sont tous les ans renouvellées, pour ainsi dire. Les vignes hautes produisent beaucoup, & donnent souvent sept ou huit piéces de vin commun par arpent. Les vignes basses produisent peu; mais le vin en est bien plus délicat; elles ne donnent souvent que deux piéces de vin par arpent, quelquefois moins, rarement trois, bien plus rarement quatre.

Afin que le vin soit plus fin, on doit ôter tous les ceps qui donnent des raisins blancs, & ceux qui donnent des raisins noirs grossiers. On peut se dispenser de les arracher en les greffant; mais il y a des lieux où les greffes ne réussissent pas, & il est essentiel de les connoître: alors il faut arracher ces plantes, & en mettre de nouvelles à racines, qu'on achete & qu'on fait choisir dans les pépinieres, qui sont communes dans le pays. On achete ordinairement ces plantes une pistole le millier. Un particulier qui a beaucoup de vignes, fait faire lui-même ses pépinieres.

Ces plantes à racines sont mises en terre au moyen d'un grand trou d'un bon pied de profondeur, qu'on fait avec un pieu ou hoyau droit, ou une pique, & elles produisent plutôt que les autres qui n'ont pas de racine. Une plante à racine commence à donner du vin, peu à la vérité à la troisiéme année, médiocrement à la quatriéme & cinquiéme, mais abondamment dans les autres pendant plus de soixante ans. On doit *amender* ou fumer ces nouvelles plantes à la deuxiéme année, ensuite à la sixiéme; & après la huitiéme ou dixiéme année, comme les autres ceps.

Il seroit à propos de faire arracher tous les ans une petite partie des vieilles

plantes qui occupent leur place, & qui ne produiſent preſque rien ; ainſi une vigne ſe trouveroit toujours toute renouvellée, pour ainſi dire, & parfaitement en bon état.

Quand il fait des roſées ou des humidités en Mai, Juin, Septembre, il ne faut pas laiſſer entrer le matin les Vignerons dans les vignes, parce que la roſée de ces mois étant ordinairement froide, ſi le ſoleil ne l'attire, elle fait brûler les feuilles des vignes que l'on touche avant qu'elle ſoit attirée. Il eſt très-eſſentiel de ne pas entrer dans les vignes lorſqu'il y a du givre ou des giboulées, autrement verglas, parce que cela fait certainement mourir les ceps, ſans aucun retour.

On doit de tems en tems faire arracher les herbes qui croiſſent dans les vignes ; & s'il y vient des *bêches*, animaux pernicieux aux plantes, il faut les éplucher, les mettre dans des ſacs, & les brûler un peu loin de la vigne, comme il a été dit ci-devant.

Sur la fin de Juin, & même dès le mois de Mai, ſuivant que la vigne eſt avancée, on doit faire couper le bout de chaque ſarment, afin que la plante ne croiſſe pas davantage par le haut, & qu'elle porte toute ſa nourriture aux raiſins : il ſuffit qu'elle ait deux pieds & demi ou trois au plus ſur terre; il faut couper tout le reſte, auſſi bien que les cimes ou bouts des rejettons qui viennent du bas ou des côtés de la ſouche ; ce qui doit ſe faire deux, trois & quatre fois dans l'été, ſuivant que la vigne pouſſe plus ou moins dans certaines années.

Dans la ſaiſon, on met un échalas à chaque cep pour le ſoutenir, il eſt bon de les choiſir autant qu'on peut de bois de chêne, & ſur-tout d'en acheter de quartier ou de cœur de chêne, quand on peut en faire la dépenſe ; ils durent plus de vingt ans : lorſqu'ils ſont une fois aiguiſés, ils le ſont pour toujours, parce que quand ils pourriſſent, ils pourriſſent également par-tout, & reſtent toujours pointus. Les autres ne durent guère que quatre ou cinq ans ; encore faut-il avoir l'œil ſur les Vignerons, lorſqu'ils les aiguiſent tous les ans, afin qu'ils n'en coupent pas trop, & qu'ils n'en caſſent pas pluſieurs qui peuvent ſervir : ſouvent avec le pourri, ils coupent deux ou trois pouces de vif, ou du bon de l'échalas ; ce qui fait qu'il ne dure pas. On appelle ces échalas, des échalas de pied.

Quand on a ainſi bien cultivé & ſoigné la vigne pendant l'année en la maniere accoutumée, & que le tems de la vendange approche ; quand on a choiſi & préparé la futaille neuve qu'on croit pouvoir employer ; & enfin quand on a lavé, nettoyé & graiſſé ſon preſſoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité des raiſins. Lorſqu'ils ſont trop mûrs, le vin n'a pas aſſez de montant : s'ils ſont trop verds, il eſt dur, le plus difficile & le plus tardif à boire. Dans les Provinces de Languedoc & de Provence, les raiſins ont les grains trop gros ; il y en a trop de blancs; on les laiſſe trop mûrir; ce qui leur donne trop de liqueur ; on laiſſe trop vieillir les ſouches, & on ne les renouvelle pas aſſez ſouvent : elles ſont plantées pour la plupart dans de trop bons fonds ou trop humides, & elles n'ont pas un aſſez bon aſpect du ſoleil.

Vendange.

Pour faire une excellente cuvée, après avoir bien examiné le point de maturité des raiſins, il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la roſée ; & dans les années chaudes, après une petite pluie, quand on eſt aſſez heureux pour l'avoir. Comme les raiſins ne ſont mûrs que vers la fin de Septembre, quelquefois au commencement d'Octobre, on ne manque guère de roſée dans le tems des vendanges : cette roſée donne aux raiſins une fleur en

dehors qu'on appelle *azur*, & au-dedans une fraîcheur qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le vin n'eft pas coloré.

C'eft un bonheur lorfqu'on peut rencontrer un jour de brouillard dans les années feches ; ce qui arrive quelquefois ; non-feulement le vin en eft plus blanc & plus délicat, mais la quantité en eft bien plus grande ; elle augmente prefque d'un quart. Un particulier qui n'a que douze piéces de vin, en vendangeant un matin qu'il y a du foleil fans rofée, en auroit feize & dix-fept, fi ce matin même il faifoit un brouillard, & quatorze ou quinze, fi fans brouillard il y avoit une bonne rofée: la raifon de cela, c'eft que la rofée, & furtout le brouillard, attendriffent beaucoup le raifin ; en forte que tout tourne en vin, qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc ; au lieu que quand le foleil a échauffé la fubftance du raifin, elle devient plus rouge par le mouvement des parties ; la quantité diminue ou par la tranfpiration, ou parce que l'écorce étant plus épaiffe & plus endurcie par le foleil, elle s'exprime plus difficilement. Cette expérience eft d'autant plus intéreffante, qu'elle eft plus certaine.

On convient, en Champagne, que le vin qu'on appelle de riviere, eft ordinairement plus blanc que celui de montagne, & on n'en donne pas la raifon. Je crois que les vignes qui font auprès de la riviere, jouiffent, fur-tout la nuit, d'un air de fraîcheur que la riviere exhale ; au lieu que les vignes des montagnes ne refpirent, même durant la nuit, qu'un grand feu qui provient des exhalaifons de la terre ; & c'eft ce qui fait le plus ou le moins de couleur. Auffi quand les années font bien chaudes, on ne peut, ni à la riviere, ni à la montagne, fe garantir de la couleur ; & lorfque les années font froides, ni les vins de montagne, ni ceux de riviere, ne font pas colorés : c'eft cette même raifon qui fait que les vins de riviere font plus gracieux, plus entrants, ou plus prêts à boire que les autres, qui font plus durs, plus fumeux & plus tardifs à être bûs. On appelle vins de riviere, *Hautvilliers*, *Ay*, *Epernay*, *Cumieres*...... *Pierry* eft de la petite riviere, comme *Fleury*, *Damery*, *Vanteuil*, & autres..... Mais *Verzenay*, *Sillery*, *Saint-Thierry*, *Mailly*, *Rilly*, & quelques autres, font de la montagne. Ces vins plus tardifs fe foutiennent auffi plus que les premiers ; & dans les bonnes années, ils fe confervent également bien dans les flacons pendant cinq ou fix ans.

On ne cueille pas indiftinctement tous les raifins, ni à toutes les heures du jour ; mais on choifit les plus mûrs & les plus azurés. Les meilleurs font ceux dont les grains ne font pas fi ferrés & qui font même un peu écartés, parce qu'ils mûriffent parfaitement ; ceux-là font le vin le plus exquis. Ceux qui font fort ferrés, ne font jamais bien mûrs : on les coupe avec un petit couteau courbé, avec le plus de propreté & le moins de queue que l'on peut, & on les pofe très-délicatement dans les hottes, pour n'écrafer aucun grain. On parcourt avec cent Vendangeufes une vigne de trente arpens dans trois ou quatre heures, pour faire une cuvée de dix ou douze piéces. Dans les années humides, il faut bien prendre garde de ne pas mettre dans les hottes aucun raifin gâté ; & dans tous les tems, on doit être attentif à couper les grains pourris ou écrafés, ou tout-à-fait fecs : mais il ne faut jamais dégrapper les raifins. On commence à vendanger une demi-heure après le lever du foleil ; & fi le foleil eft fans nuage, & qu'il foit un peu ardent fur les neuf ou dix heures, on ceffe de vendanger, & on fait fon *fac*, qui eft une cuvée, parce que paffé cette heure, le raifin étant échauffé, le vin feroit coloré ou teint de rouge, & demeureroit trop fumeux.

Dans ces occafions, on prend un grand nombre de Vendangeufes, afin de

pouvoir cueillir un ſac dans deux ou trois heures : ſi le tems ſe couvre, on peut vendanger toute la journée, parce que tout le jour le raiſin ſe conſerve dans ſa fraîcheur ſur ſa ſouche. La grande attention doit être de preſſer les Vendageuſes & les Preſſureurs, afin que le raiſin ne ſoit ni foulé, ni échauffé quand on le preſſe, & il faut faire en ſorte que le raiſin ait encore ſa fleur ſous le preſſoir. Quand les preſſoirs ſont auprès des vignes, il eſt plus aiſé d'empêcher que le vin n'ait de la couleur, parce qu'on y porte doucement & proprement les raiſins en peu de tems; mais lorſqu'ils ſont éloignés de deux ou trois lieues, comme on eſt obligé de mettre de la vendange dans des tonneaux, que l'on fait foncer dans la vigne même, & que l'on fait partir inceſſamment ſur des charrettes, pour la pouvoir preſſurer au plutôt, on ne peut guère éviter que le vin ne ſoit coloré, excepté dans les années humides & froides.

C'eſt un principe certain, que quand les raiſins ſont coupés, plutôt ils ſont preſſurés, plus le vin eſt blanc & délicat, parce que plus la liqueur demeure dans le marc, plus elle rougit; ainſi il importe extrêmement de hâter la cueillette des raiſins & le preſſurage.

Preſſurage.

Les preſſoirs de Champagne ſont fort beaux : les particuliers qui ont beaucoup de vignes, ont le leur ou chez eux, ou auprès des vignes mêmes. Dans les petits lieux, les preſſoirs ſont bannaux. Il y en a de diverſes groſſeurs & de différentes façons. On en trouvera une deſcription exacte de chaque eſpéce au Chapitre ſuivant.

Les petits, ont environ ſept pieds en quarré; les moyens, dix ou douze; les grands, quinze ou dix-huit. Les moindres, qu'on appelle *étiquets*, coûtent ſept ou huit cens livres; les ſeconds, qu'on appelle à *cage* ou à *teiſſons*, environ deux mille francs; les plus grands, mille écus, & plus quelquefois, ſuivant que les bois ſont plus ou moins chers dans certains lieux. En Languedoc & en Provence, où les bois ſont rares, ces ſortes de preſſoirs coûteroient beaucoup, & peu de gens ſeroient en état d'en faire la dépenſe.

Quand les raiſins ont été poſés ſous le preſſoir ou ſur la *maie*, on met trois perches groſſes de dix à douze pouces de tour, ſur les raiſins, une à chaque extrêmité en long, & la troiſiéme au milieu, dans le même ſens : celles des extrêmités ſervent à tracer les lignes que l'on doit ſuivre avec les pelles tranchantes, en coupant le marc aux deux côtés, après la ſerre ou la taille faite; on poſe ſur ces perches & ſur les raiſins, des planches de la grandeur du preſſoir; & ſur ces planches, des demi-poutres de huit ou neuf pouces en quarré qu'on appelle *moyaux*, à un pied de diſtance l'un de l'autre; on met quatre ou cinq rangs de *moyaux* en travers les uns ſur les autres; ce qui s'éleve avec le *ſac* d'environ quatre à cinq pieds; on fait peſer ſur le tout trois ou quatre groſſes poutres d'un poids immenſe, qui ſont poſées au milieu du preſſoir en travers, & ſoutenues d'un bout par deux fortes jumelles, qui entrent quinze ou vingt pieds en terre, & qui ſont attachées à des racines qui les traverſent : à l'autre bout, il y a une *cage*, qu'on appelle une roue, avec une vis pour élever & abaiſſer enſuite ces groſſes poutres ſur les *moyaux*, & preſſer ainſi fortement les raiſins. On éleve d'abord, au moyen d'une vis, le bout des arbres du côté de la roue ou de la cage; ce qui les fait baiſſer à l'autre bout des jumelles; on pouſſe alors avec une maſſe ou gros maillet, deux ou trois gros coins de bois entre l'entaille qui eſt aux jumelles, & ces mêmes poutres ainſi baiſſées, pour les tenir en état, & les empêcher de s'élever lorſ-

qu'après on les abaiffe de l'autre bout, par le fecours de la vis, qui a fervi à les élever.

On ufe dans ces preffoirs de grandes pelles d'acier, larges de près d'un pied, hautes d'un & demi, affez lourdes & tranchantes par le bas, pour couper facilement le marc des raifins aux quatre côtés.

La premiere fois qu'on abaiffe ces groffes poutres fur les raifins, on appelle le vin qui en fort, le vin de *goutte;* c'eft ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raifin; ce vin eft trop délié & n'a pas affez de corps. On nomme ce premier preffurage l'*abaiffement;* il faut le faire avec beaucoup de dextérité & de viteffe, afin de relever d'abord les poutres, & remettre inceffamment les raifins qui ont coulé par les côtés, tout autour, fur le milieu, charger vîte, & preffer de même une deuxiéme & troifiéme fois. On appelle ces deux autres abaiffemens de poutres, la premiere & deuxiéme taille; il faut qu'elle foit faite en moins d'une heure, fi on veut que le vin foit bien blanc, parce qu'on ne donne pas le tems aux raifins de s'échauffer, ni à la liqueur celui de féjourner dans le marc.

On mêle ordinairement le vin de l'abaiffement avec celui de la premiere & de la deuxiéme taille; quelquefois, mais rarement, avec celui de la troifiéme, felon que les années font plus ou moins chaudes, & c'eft ce qu'on appelle une cuvée de vin fin: quelques-uns confervent un ou deux quartauts de la premiere goutte, qui eft celui de l'abaiffement feul; mais il eft trop délié ou trop fpiritueux, & il n'a pas affez de corps de vin.

Il y a des gens habiles, qui prétendent qu'on ne doit mêler le vin de l'abaiffement qu'avec celui de la premiere taille, parce qu'il eft bien plus délicat que celui de la feconde & de la troifiéme, & qu'on eft d'ailleurs affez à tems de les mêler dans la fuite, fi on les trouve affez fins & affez blancs; au lieu qu'il n'y a pas de retour quand on l'a fait au commencement.

A chaque taille, on éleve les groffes poutres, on ôte tous les moyaux avec les planches & les perches qui font immédiatement fur les raifins ou fur le marc; puis, avec les pelles tranchantes, on met ce marc aux quatre côtés; on remet deffus, avec des pelles de bois, ce qui eft coupé, & on l'étend également par-tout fur le quarré, afin qu'il ne s'écarte pas fi facilement, c'eft-à-dire aux preffoirs qu'on appelle étiquets, attendu que la roue qui eft fur le milieu, fait pefer également le mouton fur toute la largeur; de forte qu'il faut que le fac foit égal; au lieu qu'aux preffoirs à cage ou à teiffons, comme les poutres pefent plus du côté de la roue que du côté des coins, il eft néceffaire qu'il y ait plus de marc, ou que le fac aille un peu en talus, en montant plus vers la roue que vers le côté des coins; ce qui fe comprendra facilement en voyant les defcriptions des différens preffoirs. Il eft bon d'obferver encore, qu'à chaque fois qu'on coupe les raifins ou le marc, on refferre le fac, afin qu'il y ait toujours une certaine élévation; en forte que fur la fin il eft un tiers moins grand qu'au commencement.

La feconde taille eft plus abondante que l'abaiffement & que la premiere, parce que les raifins commencent d'être bien écrafés, & qu'ils ne gliffent pas tant fur les côtés.

Le vin, en coulant du preffoir dans un poinçon défoncé par le haut, ou dans un autre grand vafe préparé & enfoncé dans la terre, fur le devant, pour le recevoir, paroît tirer un peu fur le rouge: mais il perd ce peu de couleur à mefure qu'il bout & qu'il s'éclaircit dans le tonneau, & il refte tout-à-fait blanc, fur-tout lorfqu'on preffe les deux premieres tailles avec beaucoup de viteffe, mais principalement quand on a cueilli les raifins pendant la rofée, ou

avec un tems couvert. Quoique ces vins ſoient blancs, on les appelle des vins gris, à cauſe qu'ils ne ſont faits qu'avec des raiſins noirs.

Si l'année eſt chaude, & que le vin de la troiſiéme taille ait de la chaleur, il faut le mêler, non avec celui des précédentes, mais avec celui de la quatriéme, & quelquefois, mais rarement, avec celui de la cinquiéme. On ne ſe preſſe point tant pour ces tailles que pour les premieres; on met une bonne demi-heure d'intervalle de l'une à l'autre : le vin qui en ſort a de la couleur plus que celle qu'on nomme œil-de-perdrix; on l'appelle le vin de taille : il eſt fort de vin, gracieux, coulant, bon pour un ordinaire, meilleur lorſqu'il eſt ſuranné.

Quand le vin de la quatriéme taille eſt trop couvert, on ne le mêle pas avec le vin de taille, mais on le garde pour le mêler avec le vin de la cinquiéme, ſixiéme & ſeptiéme taille, qu'on appelle le vin de preſſoir, qui eſt très-rouge, aſſez dur, mais propre pour la boiſſon des domeſtiques. Lorſqu'on n'eſt pas preſſé, on met une bonne heure & demie d'intervalle entre chacune de ces trois dernieres tailles, tant pour donner le tems au vin de couler inſenſiblement, que pour laiſſer aux Preſſureurs celui de dormir ou de ſe repoſer, cette fatigue étant des plus rudes, puiſqu'il faut la ſoutenir jour & nuit pendant environ trois ſemaines. Les preſſoirs de Champagne preſſent ſi fort les raiſins, qu'à la fin le marc eſt dur comme une pierre. On met ce marc dans de vieilles futailles, que l'on fait foncer, & on le vend encore à gens qui en tirent une eau-de-vie très-mauvaiſe au goût, qu'on appelle eau-de-vie d'Aixne, mais qui eſt utile à bien des choſes, entr'autres pour les bleſſures.

Ceux qui ont bien des vignes, font ainſi deux, trois, quatre cuvées de vin, en choiſiſſant toujours les raiſins les plus délicats & les plus mûrs pour les premieres; elles ſont certainement fort ſupérieures les unes aux autres pour la bonté & pour le prix; en ſorte que ſi le vin d'une premiere cuvée ſe vend ſix cens livres la queue, celui de la ſeconde ne ſe vendra que quatre cens cinquante livres, & celui de la troiſiéme, deux cens cinquante livres, quoique tous ces vins ne ſoient que d'une même vigne.

Dans chaque cuvée, il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & un demi-tiers de celui de preſſoir : ainſi une cuvée de quinze ou ſeize piéces de vin, ſera de neuf ou dix de fin, trois ou quatre de taille, & deux ou trois de preſſoir.

Des raiſins noirs communs qui reſtent après une ſeconde ou troiſiéme cuvée, on en fait une avec ceux qui ne ſont pas bien mûrs, qu'on appelle verderons, & on compoſe du tout un vin aſſez coloré, qu'on vend pour les gens de la campagne, ou qui ſert pour les domeſtiques : on laiſſe même ces raiſins deux jours entiers dans la cuve avant de les preſſurer, afin que le vin en ſoit plus rouge, & on mêle tout ce qui provient des diverſes tailles de cette vendange.

Les raiſins blancs n'entrent point dans cette cuvée; on les laiſſe ſur ſouche juſqu'à la Touſſaints, & même quelquefois juſqu'au huit ou dix de Novembre, qu'il fait des matinées froides, pour en faire un vin qu'on appelle *bourru*, qu'on fait vendre & débiter preſque tout chaud : ce vin eſt encore meilleur quand les raiſins ont ſouffert en Octobre ou Novembre des gelées blanches, ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans quelques-uns de ces raiſins ne fait point de mal; il faut ſeulement avoir ſoin de bien laiſſer dégorger & purifier le vin. On peut mêler ce vin blanc avec le vin de taille, ſi on veut, au cas qu'on ne puiſſe pas le débiter d'abord après qu'il a bouilli; cela fait un aſſez bon vin de boiſſon, aſſez clairet, qui a bien du corps.

Tous les vins fins doivent être mis dans de la futaille neuve ; on peut auſſi y mettre ceux de la taille, mais les vins rouges de verderons & de preſſoirs peuvent être mis dans de la vieille, mais bonne futaille. Il ne faut jamais ſoufrer les tonneaux ; on doit ſeulement les laver avec de l'eau commune peu de tems avant de les remplir, & les bien laiſſer écouler. On peut mêler dans cette eau quelques poignées de fleurs ou de feuilles de pêchers : on prétend que cela fait bien pour le vin.

Entonnage.

On ne ſe ſert guère en Champagne que de piéces & quartauts, ou caques. La jauge de la riviere eſt différente de celle de la montagne ; les piéces de riviere contiennent chacune environ deux cens dix pintes meſure de Paris, & le quartaut cent cinq ; la piéce de montagne contient près de deux cens quarante pintes, ou au moins deux cens trente, meſure de Paris, & le quartaut, cent quinze ou cent vingt.

On marque réguliérement chaque piéce & chaque quartaut avec de la craie, en faiſant des lettres blanches, qui dénotent la premiere, la deuxiéme ou troiſiéme cuvée, le vin de taille, de preſſoir, le vin blanc & celui de verderons ; on marque auſſi le nom de la vigne d'où ſont venus les raiſins.

Vin rouge.

Depuis environ dix ans, on a entrepris de faire en Champagne du vin auſſi rouge que celui de Bourgogne, & ils ont aſſez bien réuſſi pour la couleur ; mais ces ſortes de vins ne valent pas ceux de Bourgogne, & il s'en faut qu'ils ne ſoient auſſi moëlleux, ni même ſi agréables au goût : bien des gens cependant en demandent ; quelques-uns même les trouvent meilleurs ; & comme les vins gris ſont un peu tombés, il s'en eſt fait les années dernieres bien des rouges en Champagne : ces vins ſont bons pour la Flandre, où on les débite ſans peine pour du Bourgogne. De tous les vins, il n'en eſt pas de meilleur, du moins il n'en eſt point de plus agréable au goût, qu'un vin gris de Champagne couleur d'œil-de-perdrix, ou le vin des deux premieres tailles d'une premiere cuvée dans les années un peu chaudes. Ce vin a un corps, une féve, un montant, un baume ou parfum, une pointe & une délicateſſe qui effacent tout ce que la Bourgógne a de plus exquis ; & ce qui doit engager à en faire uſage, c'eſt ſa légéreté, qui le fait couler & paſſer bien plus vîte qu'aucun autre vin du Royaume. C'eſt une erreur de croire que le vin de Champagne puiſſe donner la goutte ; on ne voit preſqu'aucun goutteux dans cette Province : il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire du bon vin rouge en Champagne, on doit cueillir les raiſins noirs dans le fort de la chaleur, les bien choiſir, éviter ſoigneuſement d'y mêler des raiſins de treille, ni des verderons, ou de ceux qui ſont en partie pourris ; enſuite les mettre deux jours dans une cuve où la liqueur rougit par la chaleur qu'elle y prend ; & quelques heures avant de les mettre ſous le preſſoir, il eſt néceſſaire de les fouler avec les pieds, & de faire mêler le jus avec le marc ; ſans cela, le vin n'eſt pas aſſez rouge : quand on le laiſſe plus de deux jours dans la cuve, il ſent la grappe ; & lorſqu'on y mêle le vin du preſſoir, il eſt trop groſſier, trop dur & trop âpre. Si on veut, en Champagne, continuer à faire du vin bien rouge, il faut prendre le parti de faire fouler les raiſins comme en Bourgogne, & de laiſſer le tout trois, quatre ou cinq jours dans une cuve ; mais comme le vin rouge de Champagne ne vaudra jamais le bon Bourgogne, la réputation

des vins gris tombera dans peu ; le public en perdra insensiblement le goût, & cela fera un tort infini à la Province.

La cuvée faite & les tonneaux marqués, on les range dans un cellier, ou dans une cour, au plein-pied du pressoir ou de la maison Ceux qui ont beaucoup de vin, & qui sont les plus économes, ont grand soin de ramasser l'écume qui sort de chaque tonneau pendant que les vins bouillent, au moyen d'une espéce d'entonnoir de fer-blanc fait en pente en dehors, qui laisse tomber cette écume dans une écuelle de bois qu'on place entre deux tonneaux ; on jette ensuite ces écumes dans les vins de pressoir. Peu de gens cependant usent de cette espéce d'économie.

Vin gris.

On laisse bouillir les vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce qu'ils se dégorgent ou purifient plus ou moins tard, selon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que les années sont plus ou moins chaudes. Après que le vin a cessé de bouillir, on bondonne les tonneaux par le grand trou ; on en laisse à côté, sur le devant, un ouvert grand comme un petit liard, pour pouvoir y entrer un doigt : on l'appelle le *broqueleur*. On le ferme aussi dix ou douze jours après avec une cheville de bois haute de deux pouces, pour pouvoir l'ôter & la mettre facilement. Tant que les vins bouillent, il est essentiel de tenir les tonneaux presque pleins, pour leur donner moyen de jetter dehors tout ce qu'ils ont d'impur ; on doit pour cela les remplir tous les trois jours à deux doigts près du bondon. Après qu'on les a bondonnés, il faut les remplir tous les huit jours par le petit trou pendant deux ou trois semaines, ensuite une fois tous les quinze jours durant un mois ou deux, & enfin une fois tous les deux mois tant que le vin reste dans la cave, y fût-il des années.

Quand les vins n'ont pas assez de corps, ou qu'ils sont trop verds, comme il arrive ordinairement dans les années humides & froides ; & lorsqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes & seches, trois semaines après que les vins sont faits, il faut les rouler dans les tonneaux, leur faire faire cinq ou six tours pour les bien mêler avec leur lie, & continuer ainsi de huit en huit jours durant trois ou quatre semaines. Ce mêlange réitéré de la lie avec le vin, le fortifie, l'adoucit, le mûrit, le rend plus entrant, & accélere le tems où on peut le boire, à peu près comme fait le transport des vins d'un lieu à un autre.

On laisse les vins dans le cellier jusques vers le 10 Avril, qui est la saison de les descendre à la cave ; dès qu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier. Il importe d'observer pour ce sujet que les vins doivent toujours être dans les lieux frais, & ne souffrir jamais le chaud ; car comme les caves sont fraîches l'été & chaudes l'hiver, dès qu'il commence à faire chaud, on doit les descendre, soit en piéces, soit en flacons, dans les caves ; & lorsqu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

Soutirage.

On n'a jamais rien imaginé de mieux & de plus utile, que la maniere de tirer les vins au clair. On est convaincu, par une expérience certaine, que c'est la lie qui fait gâter les vins, & qu'ils ne sont jamais plus beaux ni plus vifs que quand ils sont bien soutirés : soit qu'on veuille les mettre en flacons, soit qu'on veuille les laisser dans les piéces, il faut toujours les transvaser au moins

moins deux fois dans un autre tonneau bien lavé, & laiſſer la lie dans le précédent.

On doit ſoutirer les vins la premiere fois vers la mi-Décembre, la ſeconde vers la mi-Février, & les coller en Mars ou Avril, huit jours ou environ avant de les mettre en flacons. Pour chaque piéce de vin, il faut de la colle de poiſſon la plus blanche, du poids d'un écu d'or, peſant deux deniers quinze grains, ou ſoixante-trois grains. On prend de la colle autant de fois le poids d'un écu d'or, qu'on a de piéces de vin à tirer au clair, & on met cette quantité de colle dans une ou deux pintes du même vin dans un ſeau pendant un jour ou deux, pour lui donner le tems de ſe diſſoudre; d'autres la mettent dans un verre ou dans une pinte d'eau, ſelon la quantité, afin d'accélérer la diſſolution, qui eſt toujours aſſez difficile : quelques-uns y mêlent une chopine ou une pinte d'eſprit-de-vin, ou bien d'excellente eau-de-vie : quand la colle eſt ramollie, on la manie bien pour la diviſer & la faire diſtribuer : lorſque ſes parties commencent à ſe ſéparer, on jette dans le ſeau, ou dans le vaſe où s'eſt faite cette diſſolution, autant de pintes de vin qu'on a de tonneaux ou de piéces à ſoutirer; on remanie bien encore cette colle; on la paſſe dans un couloir dont les trous doivent être des plus petits, on y rejette ſouvent du même vin pour la bien délayer; & quand il ne reſte plus rien dans le couloir, on paſſe toute cette liqueur au travers d'un linge qu'on exprime bien, on en jette enſuite une bonne pinte, au moins, dans chaque tonneau, & moitié dans chaque quartaut; puis on remue le vin de la piéce, en tournant avec un bâton juſques vers le milieu, ſans faire deſcendre le bâton plus avant : il ſuffit de remuer ainſi le vin pendant l'eſpace de trois ou quatre minutes. Un Particulier a imaginé nouvellement une maniere plus prompte de diſſoudre cette colle : après qu'elle a trempé un jour dans de l'eau, il la fait fondre ſur le feu dans un poëlon, & il la réduit en boule comme un morceau de pâte; il la jette enſuite dans le vin, où elle ſe diſtribue avec moins de difficulté. De quelque maniere qu'on veuille la diſſoudre, il faut prendre garde de ne la pas noyer d'abord, & ne la mettre que dans une quantité d'eau ou de vin proportionnée à celle de la colle.

La colle fait ordinairement ſon effet en deux ou trois jours : il y a des tems où elle eſt ſix ou huit jours ſans avoir clarifié le vin; on doit cependant attendre qu'il ſoit clair pour pouvoir le tranſvaſer. Dans l'hiver, les tems ſont quelquefois ſi peu propres pour cela, qu'on eſt obligé de rejetter une ſeconde fois de la colle dans la piéce; mais alors on ne met que moitié du poids de la premiere. Lorſqu'il gele ou qu'il fait un tems ſerein & froid, le vin ſe clarifie parfaitement & en moins de deux jours; il a une couleur plus vive & plus brillante que quand on le colle & qu'on le tire pendant des tems mous & humides.

Dès que les vins ſont clairs, il faut les ſoutirer & les changer de tonneaux : il ſuffit de quatre ou cinq futailles neuves pour ſoutirer deux cens & trois cens piéces de vin, parce que dès qu'on a vuidé une piéce, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux; on la lave bien, & elle ſert pour y en tranſvaſer un autre.

Rien n'eſt ſi curieux que le ſecret qu'on a imaginé en Champagne, pour ſoutirer les vins ſans déplacer les tonneaux. On a d'abord un tuyau de cuir comme un boyau, long de quatre à cinq pieds, gros par le tour d'environ ſix à ſept pouces, bien couſu tout au long avec une double couture, afin que le vin ne puiſſe pas couler au travers : il y a aux deux extrêmités un canon ou tuyau de bois, long d'environ dix ou douze pouces, gros de ſix ou ſept de

tour par un bout, & d'environ quatre par l'autre : le gros bout de chaque tuyau eſt enchaſſé dans le boyau de cuir & bien attaché avec de gros fil en dehors, de ſorte que le vin ne puiſſe pas s'enfuir : on ôte le tampon qui eſt au bas du tonneau qu'on veut remplir, & on y met, avec un maillet de bois, l'un des tuyaux qu'on frappe ſur une eſpéce de mentonniere qui eſt à chacun de ces tuyaux, laquelle avance de près de deux pouces à un pouce au-deſſous du gros bout, & qui ſe perd inſenſiblement en allant vers le petit. On met une groſſe fontaine de métal au bas du tonneau qu'on veut vuider, & on fait entrer de même dans cette fontaine, le petit bout de l'autre tuyau de bois attaché au boyau de cuir; on ouvre enſuite la fontaine, &, ſans le ſecours de perſonne, preſque la moitié du tonneau plein paſſe dans le vuide par la peſanteur de la liqueur : dès qu'elle eſt parvenue preſque au niveau & qu'elle ne coule plus, on a recours à une eſpéce de ſoufflet d'une conſtruction toute particuliere, pour forcer le vin à quitter le tonneau qu'on vuide, & à entrer dans celui qu'on veut remplir.

Ces ſortes de ſoufflets ont environ trois pieds de long & un pied & demi de large; ils ſont conſtruits & figurés en la maniere ordinaire juſqu'à quatre pouces du petit bout; mais à cette diſtance, le ſoufflet a encore trois ou quatre pouces de large : en dedans de cet endroit, l'air ne paſſe que par un trou grand d'un pouce: auprès de ce trou, du côté du petit bout du ſoufflet, il y a une piéce de cuir comme une languette ou ſoupape qui y eſt attachée, & qui ſe ſerre contre le trou & le bouche quand on leve le ſoufflet pour prendre de l'air, afin que l'air qui eſt une fois paſſé par ce trou & qui eſt entré dans le tonneau, ne puiſſe pas revenir dans le ſoufflet, lequel ne reprend un nouvel air que par les trous du deſſous pour ſe remplir.

L'extrémité de ce ſoufflet eſt différente des autres, étant toute fermée par un tuyau de bois d'un pied de long, qui eſt emboîté, collé & étroitement attaché par de bonnes chevilles au bout du ſoufflet pour conduire l'air en bas : ce tuyau eſt arrondi & gros en dehors, d'environ neuf ou dix pouces de tour par le haut, & diminue inſenſiblement vers le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans les tonneaux par le trou du bondon, & le fermer lui-même ſi bien, que l'air ne puiſſe entrer ni ſortir tout autour. Ce tuyau paſſe pour cet effet de deux pouces ſur le niveau du bout du ſoufflet, & eſt fait en demi-rond par le haut pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois & enfoncé dans le tonneau; il y a même deux doigts au-deſſous du bout d'en-haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, paſſé dans un anneau de fer qui eſt cloué à ce même tuyau, afin de pouvoir, avec ce crochet, attacher le ſoufflet aux cercles du tonneau, ſans quoi la force de l'air feroit reſſortir le ſoufflet par le trou du bondon, & l'opération de la vuidange du vin ne ſe feroit pas.

La méchanique de ce ſoufflet ainſi décrite, eſt facile à concevoir : l'air entre par les trous du deſſous en la maniere ordinaire; il avance vers le bout à meſure que l'on preſſe le ſoufflet, & il y trouve un tuyau qui le fait deſcendre en bas; mais pour l'empêcher de remonter comme il feroit quand on ouvre le ſoufflet pour lui redonner un nouvel air, il y a à cette eſpéce de ſoupape ou languette de cuir que nous avons dit être derriere, un trou avancé à trois ou quatre pouces du bout du ſoufflet, qui ferme ce trou à meſure qu'on veut reprendre un nouvel air : ce nouvel air ſe pouſſe facilement encore en preſſant le ſoufflet dans le tuyau, parce que cette languette s'ouvre à meſure qu'elle eſt pouſſée par l'air; ainſi il entre toujours un nouvel air dans le tonneau ſans en pouvoir ſortir, à cauſe qu'il ſe trouve bondonné par le même tuyau qui lui porte l'air que la languette empêche de remonter. La force de cet air qu'on pouſſe continuellement en preſſant fortement le ſoufflet, preſſe également la ſuperficie du vin dans toute

l'étendue du tonneau ſans cauſer la moindre agitation dans le vin ; & le force à paſſer par le bas dans le boyau de cuir, & delà dans l'autre tonneau qu'on veut remplir où il monte, parce que l'air eſt chaſſé par le trou du bondon qui eſt ouvert.

Ce ſoufflet pouſſe tout le vin du tonneau juſqu'à dix ou douze pintes près, ce qu'on connoît lorſqu'on entend ſiffler le vin à la fontaine : alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui y ſont enfoncés & qui ſont attachés au boyau de cuir ; on bondonne promptement par le bas la piéce, que l'on remplit avec un bondon de chêne fait autour un peu en talus, & on le force avec un maillet : à l'autre tonneau qu'on vuide, on tire le canon ou le tuyau de bois de la fontaine de métal, & on laiſſe couler doucement encore quelques pintes de vin clair dans un vaſe qui le reçoit : on obſerve avec attention à tout moment, dans un verre fin, ſi le vin eſt bien net, dès qu'on y apperçoit la moindre choſe, ſans attendre qu'il paroiſſe louche, on ferme la fontaine, on l'ôte d'abord après, & l'on jette dans un baquet le peu de vin qui reſte dans la piéce ; ce qui a coulé de vin clair par la fontaine, on le met dans le tonneau que l'on remplit ; on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir de fer-blanc dont la queue a plus d'un pied, afin que le vin qui en tombe ne cauſe point d'agitation dans celui de la piéce ; & pour qu'il ne paſſe aucune ordure dans le vin, il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc auſſi toute percée de petits trous, ce qui empêche qu'il n'entre rien de groſſier dans la piéce. On ramaſſe dans un tonneau ſéparé tous ces petits reſtes de piéces vuides : auſſi-tôt qu'on en a vuidé une, ce qui ſe fait en moins d'une demi-heure, on la fait laver avec un ſeau d'eau, on la laiſſe égoutter quelques momens, & on la remplit avec le vin d'une autre que l'on ſoutire.

Après que le vin a été ainſi tranſvaſé une premiere fois, on le ſoutire une ſeconde dans le mois que nous avons marqué ; quelquefois on eſt forcé de le faire une troiſiéme, pour lui donner une couleur bien vive s'il ne l'a pas ; mais quatre jours avant de le changer de tonneau, il faut lui donner ce qu'on appelle une *friſure*, en y jettant ſeulement un tiers de la colle ordinaire.

Les perſonnes les plus expérimentées tranſvaſent leurs vins fins autant de fois qu'ils les changent de place, tant pour les deſcendre à la cave, que pour les monter au cellier dans les différentes ſaiſons : j'en connois qui, dans quatre ans, ont ſoutiré un même vin juſqu'à douze & treize fois, & qui prétendent que c'eſt ce qui a ſoutenu & conſervé leur vin, qui n'en a été que plus beau & plus délicat.

Leur principe eſt que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur ; que pour le conſerver bien blanc, on doit le tranſvaſer ſouvent ſi on ne le met pas en flacons, & qu'il ne faut pas craindre d'affoiblir le vin par-là, parce que plus on le remue, plus on lui redonne de la vigueur ; & plus on le ſoutire, plus la couleur en eſt vive & brillante.

Quoique nous ayons dit qu'on ne doit pas ſoufrer les tonneaux, on ne laiſſe pas cependant que d'employer une méche ſoufrée la premiere fois qu'on tranſvaſe le vin : on trempe un morceau de groſſe toile dans du ſoufre fondu ; on en coupe pour chaque piéce de vin fin, un morceau comme le petit doigt de la main, & une fois plus grand pour chaque piéce de vin commun ; on l'allume & on le met ſous le bondon de la piéce que l'on vuide avant d'avoir recours au ſoufflet : à meſure que le vin deſcend, il attire après lui cette petite odeur de ſoufre qui n'eſt pas aſſez forte pour ſe faire ſentir, mais qui ne laiſſe pas que de donner de la vivacité à la couleur : on peut en uſer de même une ſeconde fois quand on change le vin de tonneau, à moins qu'il n'ait pris de l'odeur à la

premiere; alors il faudroit le soutirer sans méche, pour lui faire perdre ce goût de soufre qu'il ne doit jamais avoir.

Les vins étant ainsi clairs-fins, se conservent en futaille deux ou trois ans dans leur bonté, dans les caves & dans les celliers : sur-tout les vins de montagne qui ont bien du corps; ceux de riviere perdent de leur qualité dans le bois; ainsi, ou il faut les boire dans la premiere ou seconde année, ou il faut les mettre en flacons. Le vin se conserve très-bien quatre, cinq & même six ans dans les flacons de verre.

L'usage des flacons ronds est très-commun en Champagne. Comme il y a beaucoup de bois dans la Province, on y a établi bien des Verreries qui ne s'occupent pour la plupart qu'à faire de ces flacons, hauts d'environ dix pouces, compris les quatre ou cinq du goulot : ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris ; ils se vendent communément quinze à dix-huit francs le cent : on en a une certaine quantité dans chaque maison ; & avant que d'entamer une piéce de vin de boisson, on la met dans des flacons bien rincés & bien écoulés, afin d'avoir toujours le vin d'une piéce également bon.

Quand on veut tirer une piéce de vin en flacons, on met une petite fontaine de métal au tonneau, qui a le trou recourbé par le bas, afin de pouvoir couler dans le flacon même, au-dessous duquel il y a une cuvette ou un baquet pour ramasser le vin qui pourroit s'écarter : on bouche à l'instant fort soigneusement chaque flacon avec un bon bouchon de liége bien choisi, qui ne soit pas vermoulu, mais qui soit bien solide & bien uni : ces sortes de bouchons fins coûtent cinquante ou soixante sols le cent. On ne sauroit avoir trop de circonspection à les bien choisir, car les vins ne se gâtent dans certains flacons, que parce que les bouchons sont défectueux. On doit être encore très-attentif à ce choix, quand on tire en flacons des vins fins qu'on veut garder ou envoyer. Lorsqu'on emploie des flacons qui ont déja servi, il faut les laver & y jetter une demi-poignée de gros plomb de chasse avec un peu d'eau, afin de détacher, à force de les remuer, les ordures qui auroient pu rester au fond des flacons : il est encore mieux, au lieu de plomb, de se servir de très-petits clous, dits *broquillons* ou *broquettes*, parce qu'ils emportent absolument tout ce qui auroit pu s'attacher au verre. Lorsque tous les flacons qui ont servi à vuider une piéce, sont remplis, on lie d'une forte ficelle le bouchon avec le goulot ; & même, si c'est du vin fin, on met ordinairemement par-dessus un cachet avec de la cire d'Espagne, afin qu'on ne puisse pas changer le vin ni le flacon, & qu'on soit sûr de l'envoi & de la fidélité des domestiques. Il y a même des Seigneurs qui font faire les flacons à leurs armes, ce qui n'en augmente le prix que de trente sols par cent.

Lorsque tous les flacons sont bien bouchés, ficelés & cachetés, il faut les mettre dans la cave ou dans le cellier, sur deux ou trois doigts de sable, à demi-renversés les uns contre les autres : quand on les met debout, il se forme une fleur blanche sur le vin au haut, entre le petit vuide qu'il y a du bouchon au vin : car on ne doit jamais remplir tout-à-fait un flacon ; il est nécessaire qu'il reste toujours un demi-doigt de vuide entre le vin & l'extrêmité du bouchon; sans cela, lorsque le vin viendroit à travailler dans les différentes saisons de l'année, il casseroit une grande quantité de flacons : encore s'en casse-t-il beaucoup, malgré toutes les précautions que l'on peut prendre, sur-tout quand le vin a bien de la chaleur, ou qu'il est un peu verd.

Il y a des années où le vin se graisse dans les flacons, dans les caves même, en sorte qu'il file lorsqu'on veut le vuider, comme s'il y avoit de l'huile, de façon qu'on n'en sauroit boire; mais c'est pour ainsi dire une maladie qui prend au vin,

& qui paſſe au bout de quelques mois, même ſans le déplacer : ſi on le met à l'air, il ſe dégraiſſe plutôt qu'en le laiſſant dans la cave : il ſe remet en huit jours, dans un grenier bien aéré ; ce qu'il ne fait pas quelquefois en ſix mois de cave. On peut encore, quand on eſt preſſé de boire d'un vin gras, agiter fortement un flacon durant l'eſpace d'un *miſerere*, & le déboucher promptement dès qu'on ceſſe de l'agiter, le flacon penché un peu ſur le côté, rejette d'abord un demi-verre de mouſſe ou d'écume, & le reſte du vin ſe trouve potable, au lieu qu'il ne l'étoit pas auparavant.

Vin mouſſeux.

Depuis plus de trente-cinq ans, le goût des François s'eſt déterminé au vin mouſſeux, & on l'a aimé, pour ainſi dire, juſqu'à la fureur : on a commencé ſeulement d'en revenir un peu dans les dix dernieres années. Les ſentimens ont été fort partagés ſur les principes de cette eſpéce de vin ; les uns ont cru que c'étoit la force des drogues qu'on y mettoit, qui le faiſoit mouſſer ſi fortement ; d'autres ont attribué la mouſſe à la verdeur des vins, parce que la plupart de ceux qui mouſſent ſont extrêmement verds ; d'autres enfin ont attribué cet effet à la lune, ſuivant les tems que l'on met les vins en flacons.

Il eſt vrai qu'il y a eu des Marchands de Vin qui, voyant la fureur qu'on avoit pour ces vins mouſſeux, y ont mis ſouvent de l'alun, de l'eſprit-de-vin, de la fiente de pigeons, & bien d'autres drogues pour les faire mouſſer extraordinairement ; mais on a une expérience certaine que le vin mouſſe lorſqu'il eſt mis en flacons depuis la récolte juſqu'au mois de Mai. Il y en a qui prétendent que plus on eſt près de la récolte qui a produit le vin quand on le met en flacons, plus il mouſſe : pluſieurs nient ce fait. Il n'eſt aucun tems de l'année où le vin mouſſe plus qu'à la fin du ſecond quartier de la lune de Mars, ce qui ſe trouve toujours vers la ſemaine ſainte : il ne faut point d'artifice. On eſt toujours ſûr d'avoir un vin parfaitement mouſſeux, lorſqu'on le met en flacons depuis le 10 juſqu'au 14 de la lune de Mars : on en a une expérience ſi réitérée, qu'on ne ſauroit en douter : il eſt bon de ſavoir que le vin ne mouſſe pas auſſi-tôt qu'il eſt dans les flacons ; il lui faut au moins un ſéjour de ſix ſemaines, & même ſouvent de deux mois pour bien mouſſer : s'il eſt tranſporté, il eſt néceſſaire de lui donner près d'un mois de cave, ſur-tout dans l'été, pour reprendre ſon mouvement.

Mais comme les vins, ſur-tout ceux de montagne, ne ſont pas ordinairement aſſez faits dans la ſemaine ſainte, & qu'ils ont encore trop de verd ou trop de dureté ſi l'année a été froide & humide, ou trop de liqueur ſi l'année a été chaude, le parti le plus ſûr & le plus avantageux, pour avoir du vin exquis & qui mouſſe parfaitement, eſt de ne le mettre en flacons qu'à la fin d'Août. C'eſt encore une expérience certaine qu'il mouſſe exceſſivement lorſqu'il eſt mis en flacons depuis le 10 juſqu'au 14 de la lune d'Août ; & comme il a perdu alors ou ſon verd ou ſa liqueur, on eſt aſſuré d'avoir dans ſes flacons le vin le plus mûr & le plus mouſſeux.

On a fait une autre expérience, qui eſt de ne mettre le vin de montagne en flacons que dans la ſemaine ſainte de la ſeconde année, c'eſt-à-dire dix-huit mois après la récolte, & on a trouvé qu'il mouſſoit encore aſſez, mais moitié moins que celui qui avoit été mis en flacons dans la ſéve de Mars de l'année d'auparavant. On ne croit pas que le vin de riviere, qui a moins de corps que celui de montagne, puiſſe autant mouſſer dans la ſeconde année.

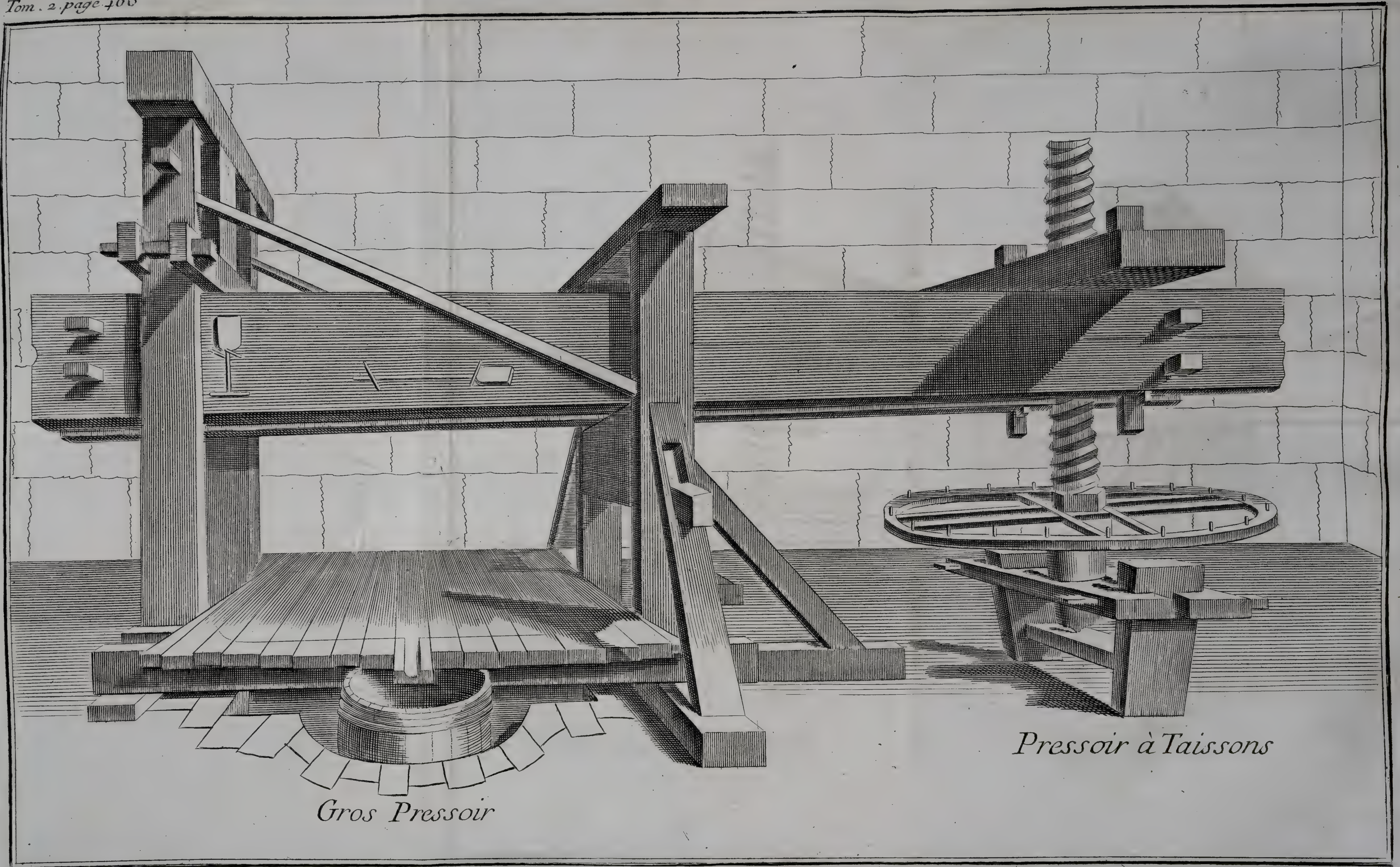
Quand on veut du vin qui ne mouſſe pas, il faut le mettre en flacons en Octobre ou Novembre, l'année d'après la récolte : ſi on l'y met en Juin ou Juillet, il mouſſera encore, mais légérement & ſi peu que rien.

Comme les vins, principalement les vins de l'année, travaillent continuellement dans les caves & dans les celliers, plus encore dans les flacons que dans les piéces, ſuivant les différentes ſaiſons & les diverſes impreſſions de l'air, on ne doit pas être ſurpris ſi le même vin, ſur-tout le vin nouveau, paroît quelquefois différent au goût. On trouvera potable en Janvier & Février, un vin qui paroîtra dur en Mars & Avril, à cauſe de la ſéve qui l'agite davantage : ce même vin en Juin & Juillet paroîtra entiérement fait, & en Août & Septembre on y trouvera encore quelque choſe de dur, qu'on n'avoit pu y appercevoir dans les mois précédens, à cauſe que la ſéve d'Août aura mis les parties dans un plus grand mouvement : ainſi le même vin de l'année, pour ceux de riviere, ſouvent de deux ans pour ceux de montagne, paroît plus ou moins dur, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, ſuivant les divers mouvemens qu'il reçoit par les différentes impreſſions de l'air qui varient plus ſenſiblement dans les différentes ſaiſons de l'année.

On doit être d'une extrême attention à tenir toujours le vin dans des lieux frais, rien ne lui fait plus de tort que la chaleur : il importe infiniment pour cela d'avoir de bons celliers & d'excellentes caves. En nul endroit du monde, il n'y a d'auſſi bonnes caves qu'en Champagne ; auſſi ne trouve-t-on que difficilement ailleurs le vin auſſi bon que dans cette Province.

Ceux qui veulent faire une proviſion de vin qui puiſſe ſe conſerver deux ou trois ans, ou qui ſont chargés d'en envoyer dans les Provinces éloignées, & ſur-tout dans les pays étrangers, doivent choiſir du vin de montagne : comme il a plus de corps, il ſoutient bien mieux le tranſport que le vin de riviere ; d'ailleurs, les Anglois, les Flamands, les Allemands, les Danois, les Suédois veulent des vins forts qui puiſſent ſoutenir le tranſport, & ſe ſoutenir deux ou trois ans dans leur bonté, ce que ne ſauroient faire les vins de riviere. Les plus renommés de la riviere ſont Hauvilliers, Ay, Epernay .... *Pierry* & *Cumieres* ſont de la petite riviere. Parmi ceux de montagne, ceux de Sillery, Verzenay, Taiſſy, Mailly, ſur-tout Saint-Thierry, ont le plus de réputation : ce dernier a même été pendant long-tems le plus renommé & le plus recherché, l'on peut dire auſſi qu'il ne céde en rien aux meilleurs de Champagne.

Par toutes les obſervations qu'on vient de faire ſur tout ce qui ſe pratique dans cette Province pour cultiver & façonner les vignes, pour coller & tirer les vins au clair, les mettre en flacons, & les monter & deſcendre des caves aux celliers, & des celliers dans les caves, les gens de bon goût dans les Provinces de Bourgogne, Berry, Languedoc, Provence ...... qui feront aſſez curieux ou aſſez délicats pour vouloir faire des vins, ſur-tout pour leur proviſion, plus exquis que ceux qu'on a coutume d'y faire, trouveront moyen de les perfectionner : ils ne donneront pas à la vérité à leurs vins la ſéve de Champagne, mais ils pourront les faire plus clairs, plus fins, plus légers ; ils éprouveront s'ils ne ſe conſerveront pas davantage en les tirant de leur lie, qu'en les y laiſſant ſelon leur coutume & leur préjugé que l'on croit abſolument faux ; ils feront choiſir & tirer le matin à la fraîcheur les raiſins noirs les plus fins, & dont les grains ſont les moins ſerrés, comme étant plus mûrs, en obſervant de leur laiſſer le moins de queue qu'ils pourront. Au défaut de preſſoir, ils feront fouler d'abord chaque voiture de raiſin ſucceſſivement, dont ils en ramaſſeront le premier moût qu'ils mettront dans des tonneaux neufs,


Gros Pressoir
Pressoir à Taissons

d'une moyenne grosseur, puis ils acheveront de fouler les restes de chaque voiture, & ils les mettront à l'ordinaire dans les cuves pendant moins de jours qu'ils n'ont coutume, afin de faire les vins communs moins grossiers & moins couverts : ils pourront par ce moyen faire quatre, cinq, six piéces de vin fin, plus ou moins, selon qu'ils le trouveront bon, ayant soin au surplus de le gouverner, comme on a dit de celui de Champagne ; & s'ils en sont contens, ils en feront une plus grande quantité les années d'après, & ils le perfectionneront toujours de plus en plus par l'expérience. Dans les pays où l'on pourra avoir commodément des pressoirs, on y en fera ; les vins seront bien plus délicats, plus légers, plus brillans & moins colorés par cette attention, & par le moyen de la colle, plus propres au transport en les tirant de la lie, & sur-tout en les mettant en flacons. Il y a tels cantons dans les Provinces méridionales du Royaume, où le grain de terre est très-fin, qui donneroit du vin exquis ; il n'auroit pas la séve de Champagne, mais il en auroit une autre fort gracieuse.

CHAPITRE V.

Des Pressoirs à Vin.

LE pressoir, qui est une machine ou force mouvante imaginée pour tirer le suc des raisins, consiste en un assemblage de plusieurs piéces de bois diversement posées, qui composent trois corps de charpente étroitement liés ensemble, à la réserve des arbres qui servent comme de *bassecule*, & de la *vis* qui les fait mouvoir.

Les grands pressoirs ont trente à trente-trois pieds de long, sur douze ou seize de large. Pour construire une de ces machines, on commence par la fouille de la terre de quatre pieds de profondeur sur seize pieds en quarré, dans l'endroit le plus commode du lieu qu'on a destiné pour le pressoir. Au milieu de cet espace creusé, on bâtit une petite pile de maçonnerie en long, fondée sur le ferme de deux pieds d'épaisseur & trois de hauteur, en sorte qu'elle soit seulement un pied au-dessous du rez-de-chaussée : on fait une pareille muraille dans le même sens, c'est-à-dire en travers du pressoir, à droite & à gauche, aux extrêmités du creux, à pareille distance de la pile du milieu, tant pour porter certaines piéces du pressoir, que pour contenir les terres & les empêcher de s'ébouler. Le vuide de trois pieds de haut qui reste entre ces trois petits murs, est nécessaire pour donner de l'air aux bois, & les empêcher de pourrir.

Le mur qui doit être du côté des *jumelles*, lesquelles on peut placer à droite ou à gauche du pressoir, selon la plus grande commodité du lieu, doit être aussi profond que le creux des *jumelles*, ce qui sera expliqué ci-dessous ; & celui qui se trouve du côté des fausses jumelles, doit excéder de toute son épaisseur le quarré du bassin, ce qui se comprendra plus facilement par la suite.

Sur la petite muraille du milieu, on pose dans sa longueur une piéce de bois qu'on appelle *faux-chantier* ; sur celle du côté des fausses *jumelles*, on y en place une qu'on nomme *souillar*, & on fait porter sur l'autre pile de maçonnerie qui se trouve près des *jumelles*, les dernieres racines qui les traversent : toutes ces piéces doivent être posées de niveau pour soutenir quatre *chantiers*

qu'on place deſſus en travers, à diſtance égale. Ces piéces de chantier doivent excéder & paſſer au-delà du mur & du baſſin du côté des *jumelles*, d'environ trois pieds, & être poſées ſur les racines pour les empêcher de s'élever; il faut auſſi donner une pente de trois à quatre pouces ſur le devant à ces quatre piéces de *chantier*, pour faciliter l'écoulement du vin dans la piéce, qui doit être au-deſſous du milieu du devant du baſſin, pour le recevoir du côté qu'elle eſt défoncée.

On place enſuite ſur ces quatre *chantiers* & en travers, le baſſin du preſſoir qui eſt fait de piéces de bois qu'on appelle piéces de *maie;* elles doivent être par les bouts au niveau du haut des *chantiers* qui doivent être entaillés de quatre pouces dans la longueur des deux côtés du baſſin, pour recevoir & contenir les piéces de *maie*, en ſorte qu'on puiſſe les ſerrer de chaque côté avec des coins, après avoir mis dans les jointures du milieu, de la *terre glaiſe* avec de la mouſſe, pour empêcher le vin de paſſer au travers: ces piéces de *maie* ſont ſimplement jointes enſemble, ſans feuillure ni entaille, pour pouvoir être davantage ſerrées par les deux extrêmités, au moyen des coins qu'on force tout au long entre l'entaille des *chantiers* & les bords des dernieres piéces de *maie.* Il faut que ces piéces ſoient un peu en dos d'âne, chacune ſur le milieu, pour former une eſpéce de canal dans chaque jointure, afin de faciliter l'écoulement du vin: on fait auſſi pour le même ſujet, tout autour des extrêmités des piéces de *maie*, une raie ou ſillon, qui eſt une eſpéce de *grêle.*

Dans l'endroit deſtiné pour placer les *jumelles*, à droite ou à gauche du baſſin, on fait un creux, en ſorte qu'on y puiſſe pratiquer une cage de maçonnerie de douze pieds de profondeur ſur huit de longueur & cinq de largeur: l'une des trois piles de maçonnerie qui portent le baſſin, ſert ici d'un côté de muraille aux *jumelles*, qu'on poſe au fond du ſol de ladite cage douze pieds en terre, & quinze à ſeize pieds hors du rez-de-chauſſée: on les aſſemble ſur les racines qui les traverſent, ſur leſquelles on met des agrafes de bois joignant les jumelles, excepté ſur les dernieres auxquelles les chantiers ſervent d'agrafes. On fait enſuite la maçonnerie, dans laquelle on encaſtre les bouts des racines ainſi que les bouts des agrafes, pour empêcher les *jumelles* de s'élever; les racines doivent être placées à contre-ſens des *chantiers* qui les entourent ou traverſent de trois pieds en trois pieds, avec des queues d'aronde perdues & des renforts quarrés: on ne remplit pas le vuide qui reſte dans cette maçonnerie, afin que les *jumelles* & les *racines* ne pourriſſent pas ſi facilement, & qu'on puiſſe deſcendre dans ce creux & y travailler au beſoin.

Les *jumelles* doivent être poſées de maniere qu'elles occupent de leur côté le milieu du baſſin, & qu'elles ſoient inclinées de deux pouces en dehors d'icelui; il faut en équarrir la face du devant & celles des côtés, & laiſſer celle de derriere brute, auſſi-bien que les têtes. On fait, à la hauteur du deſſous des piéces de *maie*, un repos de deux à trois pouces pour aider à les porter: le haut des *jumelles* s'aſſemble avec un *chapeau* ſous lequel eſt un *noyau* porté ſur un *coyar*, dans lequel réſide toute la force & la réſiſtance du preſſoir; ce *coyar* doit être en renfort avec clefs & *amoiſes* ſous les têtes des *jumelles.*

Au milieu, de l'autre côté du baſſin, on poſe ſur le *ſouillar*, entre les bouts des *chantiers*, deux fauſſes *jumelles*, un peu plus eſpacées que les véritables, parce que c'eſt de ce côté que les arbres ſont entaillés à l'adreſſe des *jumelles* pour ne pouvoir pas reculer, & qu'ils vont en élargiſſant un peu vers les fauſſes; on les ſoutient avec quatre contrevents ou jambes de force, deux en face, & deux par les côtés qui les buttent & les tiennent en état; ces *contrevents* ſont portés ſur

sur le *souillar* & les *patoureaux*, & enchassés à l'autre bout jusques vers le milieu des fausses *jumelles ;* elles doivent être percées à quatre pieds de haut, en sorte qu'on puisse y passer des clefs mouvantes pour le repos des arbres.

Les fausses jumelles doivent être entaillées par le bas, pour recevoir des *têtars*, qui sont comme des chevilles à grosse tête qui traversent le *souillar*, & sont allégées de moitié de leur épaisseur pour pouvoir entrer dans les entailles, & être assemblées avec *clefs* & *clavettes* au travers des fausses *jumelles :* on lie ensemble ces *jumelles* par le haut avec un *chapeau*, & on les soutient encore par le bas avec les deux *contrevents* de leur côté; ces *contrevents* sont posés sur des *patoureaux* qui s'assemblent dans le *souillar* à queue d'aronde perdue, & sont portés horizontalement sur une petite pile de maçonnerie de leur grandeur, qui est comme perdue dans terre : il faut encore de chaque côté un grand *contrevent* qui traverse le bassin & qui lie ensemble, devant & derriere, les fausses *jumelles* avec les véritables; on les attache au haut des *jumelles*, & on leur donne un pied & demi de pente à l'endroit où on les emmortoise ou encastre avec les fausses.

On creuse encore dans la terre du côté des fausses *jumelles*, à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur & de dix pieds en quarré, pour y placer les deux *taissons* qui doivent se joindre par le bas, & être séparés par le gros bout d'en-haut environ à deux pieds sur le rez-de-chaussée, en sorte que le bout de la *vis* puisse jouer entre-deux : ils doivent être assemblés par le bas avec des racines en queue d'aronde & des renforts, & les racines avec des agrafes; & par le haut, à quinze pouces de tête, ils doivent être liés avec des *amoises*, *moisettes* & *clefs*, qui les empêchent de s'écarter & de se rapprocher: le vuide du terrein, entre les *taissons* & les racines, doit être rempli avec de la terre battue; les amoises doivent entrer sept à huit pouces dans le corps des *taissons*.

Au milieu des *amoises*, il doit y avoir un trou pour y passer une *vis* qui y descend perpendiculairement, & qui est arrondie à cet endroit & allégée du tiers de sa grosseur. Un pied plus bas que ces *amoises*, doit être un *pallier* posé en renfort, du haut en bas du talus, pour le repos de la *vis :* il doit y avoir sur ce pallier une platine de fer, & à la *vis* un pivot pour son *jouement*. La *vis* doit avoir douze pieds de longueur sur treize pouces de grosseur par le haut; le *tareau*, ou l'extrêmité de la *ligne élisse*, doit être doux, de trois pouces & demi, & doit former un angle quarré; la *vis* doit passer au travers d'une roue qu'on place à trois pieds sur le rez-de-chaussée, & qui à cet endroit doit être équarrie & allégée d'un pouce & demi de sa grosseur pour le placement & le jeu de la roue : cette roue doit être assemblée avec des *embranchemens* & des *courbes*, au travers desquelles on passe diverses grosses chevilles, pour pouvoir, avec cinq ou six hommes, faire force & lui donner le mouvement nécessaire.

On doit enfin placer à cinq pieds au-dessus du bassin, deux grands arbres qui passent entre les vraies & les fausses jumelles; il faut les équarrir & les alléger l'un & l'autre par le gros bout à la seule face qui touche à la jumelle, y faire une entaille qui les empêche d'avancer en dehors, & y mettre par derriere une clef qui les lie & les retienne pour ne pouvoir pas passer en dedans, en sorte néanmoins qu'ils puissent jouer entre les jumelles sans pouvoir changer la place qui leur est destinée : ces arbres doivent être bien dressés sur leur lit & assemblés avec des clefs, de peur qu'ils ne se désunissent : il faut qu'ils s'ouvrent insensiblement en allant du côté des fausses *jumelles*, & qu'ils soient assez séparés à l'endroit de la *vis* pour pouvoir lui donner place.

Sur le bout de ces arbres il faut assembler un *écrou* avec des clefs passantes,

afin que par ſon moyen on puiſſe les élever ou les abaiſſer, de ſorte que ces arbres doivent monter & deſcendre comme une eſpece de *baſſecule* qui a pour centre les clefs qui ſont dans les fauſſes jumelles lorſqu'on laiſſe ces arbres en repos, & le *ſac*, qui eſt ſur le baſſin, lorſqu'on le preſſure. Avant de preſſurer, on éleve ces arbres par le moyen de la *vis*, pour les faire baiſſer un peu du côté des *jumelles*, afin de pouvoir forcer des coins entre ces arbres & le *coyar* qui eſt ſur les jumelles; on les abaiſſe avec la même *vis* du côté des fauſſes jumelles, après qu'on a moulé ſur les raiſins, avec les trois perches, les planches & les *moyaux*; & avec le ſecours de la roue qui meut la *vis*, on preſſe fortement le *ſac*.

Les arbres doivent avoir deux pieds & demi de charge, & ſi on n'en trouve pas d'aſſez gros, on en peut mettre deux l'un ſur l'autre de chaque côté, & même trois s'il eſt néceſſaire: on les lie enſemble avec des clefs en différens endroits, tant ſur le lit que dans les faces, afin qu'ils faſſent tous enſemble comme s'il n'y en avoit que deux; on dreſſe enfin au bout du preſſoir, du côté des jumelles, un petit théâtre ſuſpendu, pour y monter & frapper enſuite ſur les coins.

Gros Preſſoir à Cage.

Cette eſpece de preſſoir ſe conſtruit de même que l'autre, excepté qu'au lieu de *taiſſons*, on ſe ſert d'une *cage*. On fait un grand creux en terre de douze pieds de profondeur & de neuf pieds de diametre; pour ſoutenir les terres, on fait une muraille de maçonnerie tout autour en forme de puits, qui doit avoir ſept pieds de diametre, pour pouvoir placer dans cet eſpace une cage de charpente de figure quarrée, bien aſſemblée de *poteaux*, *corniers*, *ſolles*, *entreſolles* & *croix de S. André*: on fait une maçonnerie ſolide dans cette cage, en ſorte qu'elle puiſſe peſer environ trois milliers; on aſſemble le centre de la cage avec la *vis*, afin de pouvoir tourner enſemble, & faire appuyer les arbres ſur les *moyaux* pour preſſurer les raiſins: c'eſt comme ſi un homme ſe ſuſpendoit par un bout à un bâton qui ſeroit fortement attaché à l'autre bout; & qu'il y eût dans l'entre-deux quelque choſe que l'on voulût preſſer. A environ deux ou trois pieds de terre ſe trouve la roue, au moyen de laquelle & du poids de la cage on fait deſcendre la *vis* qui abaiſſe les arbres. La cage doit avoir environ dix pieds de hauteur ſur quatre pieds neuf pouces par chaque face du quarré.

On doit bien prendre garde, pour les preſſoirs à taiſſons, de ne point trop ſerrer, parce qu'on feroit caſſer les arbres & que l'on briſeroit tout, n'y ayant rien de plus fort qu'une *vis*. On ne doit pas manquer de faire toutes les entailles à queue d'aronde fort juſte; mais ſur-tout il faut que la *vis* & *l'écrou* ſoient artiſtement travaillés.

Ces grands preſſoirs font en une ſeule cuvée ou d'un ſeul *ſac*, vingt à vingt-cinq pieces de vin. On peut les faire moins grands d'un quart, & même d'un bon tiers, en ſorte qu'ils ne puiſſent preſſurer que dix à quinze pieces de vin: en ce cas, il faut diminuer à proportion la grandeur & la groſſeur des pieces que nous allons décrire.

Nom, grandeur & groſſeur des pieces qui compoſent un grand Preſſoir.

Les *arbres*, de trente-deux à trente-cinq pieds de longueur, doivent faire enſemble de deux pieds & demi à trois pieds de charge.

Les *jumelles*, vingt-huit pieds ſur deux pieds de groſſeur par le bas, ſeize à dix-huit pouces par le haut.

Les *racines*, douze pieds ſur douze à treize pouces de groſſeur: il faut obſerver

d'y faire les contre-queues d'aronde, pour joindre dans celles des jumelles: les premieres se posent à quinze pouces du bas des jumelles: on en doit mettre trois à la hauteur de ce qui est dans terre, les dernieres doivent être au niveau du dessus du faux chantier.

Sur les *racines* des *jumelles* & sur celles des *taissons*, se posent des *agrafes* de bois de neuf pieds, sur neuf à dix pouces de grosseur, pour les lier ensemble.

Les *chantiers*, seize pieds, sur quinze à seize pouces en quarré.

Le *fouillar*, dix-huit pieds, sur dix-huit pouces de largeur & quinze pouces d'épaisseur.

Les *fausses jumelles*, quatorze à quinze pieds, sur treize à quatorze pouces de largeur, neuf d'épaisseur par le bas, & six par le haut: elles doivent être allégées à l'adresse des clefs pour le repos des arbres.

Le *chapeau* des *fausses jumelles*, six pieds, sur quatorze pouces de largeur, & neuf à dix d'épaisseur.

Les *clefs* des arbres à l'adresse de l'*écrou*, cinq pieds & demi, sur huit pouces de grosseur à l'adresse de la tête, réduites à moitié dans le reste de la longueur.

Les *clavettes* des clefs, quatorze pouces, sur cinq de largeur & un au moins d'épaisseur.

Les deux *contrevents* des fausses jumelles, huit pieds ou environ, sur quatre à cinq pouces d'épaisseur; la largeur de même que celle des jumelles.

Les deux autres *contrevents* de ces fausses jumelles, neuf pieds, sur sept à huit pouces d'épaisseur.

Les *patoureaux*, six pieds, sur huit à neuf pouces de grosseur.

Les pieces de *maie* qui font le bassin, douze pieds, sur neuf à dix pouces de largeur, & six d'épaisseur.

Les grands *contrevents* mis comme en bande entre les fausses jumelles, six à sept pouces.

Les deux *taissons*, quatorze pieds chacun, sur seize pouces de grosseur par la tête, & douze par le bas.

La *vis*, quinze pouces par le bas avant son équarrissage, treize pouces à l'adresse des pas de la *vis* qui forme la *ligne élisse*, & douze pieds de longueur.

La *roue*, dix pieds de diametre avec des embranchemens de quatre pouces de grosseur, de même que les courbes sur lesquelles sortent des chevilles de bois hautes de quatre à cinq pouces, & d'un de diametre pour pouvoir mettre huit ou neuf hommes autour de la roue.

L'*écrou*, six pieds, sur deux pieds de large & quatorze pouces d'épais: il doit être crêté de crêtes de fer.

Le *chapeau* des *jumelles*, six pieds, sur un pied de grosseur & la même largeur que le haut des jumelles.

Le *coyar*, qui se pose sous le noyau entre les deux jumelles, doit avoir la même largeur que les jumelles, & treize à quatorze pouces d'épaisseur.

Les *amoises* qui doivent embrasser le haut des jumelles, deux pouces plus haut que le dessous du coyar, un pied de large, sur cinq pouces d'épais.

Le *noyau*, deux pieds de hauteur, sur douze à quatorze pouces de grosseur; il se pose entre le coyar & le chapeau; on passe en travers des jumelles & du noyau une clef qui doit être travaillée fort juste, parce que c'est-là où réside toute la force du pressoir.

Les *coins*, deux pieds de longueur sur neuf à dix pouces de largeur, & six à sept d'épaisseur.

La *cage*, dans les preſſoirs à cage, dix pieds de longueur ou profondeur, & quatre pieds neuf pouces en quarré, ou aux quatre faces.

Les *moyaux*, huit pieds & demi, ſur cinq pouces d'un ſens & ſix pouces de l'autre.

Toutes ces pieces de bois doivent être de bois de chêne, à la réſerve des vis qui doivent être de bois d'orme du plus dur, & des écrous qui doivent être de bois de noyer. On peut, ſuivant les groſſeurs des bois qu'on emploie, faire la plupart de ces pieces un peu plus longues ou un peu plus courtes......

Preſſoir nommé Etiquet.

Cette eſpece de preſſoir, qu'on nomme *étiquet*, eſt d'une bien moindre dépenſe que les autres, mais auſſi il preſſure bien moins de vin; il eſt cependant d'une très-grande utilité, parce que la plupart des Particuliers n'ont pas une ſi abondante vendange, & qu'il leur ſuffit de pouvoir faire huit à dix piéces de vin à chaque cuvée.

La conſtruction de l'*étiquet* eſt preſque la même que celle des autres preſſoirs: on va expliquer ce qu'il y a de différence.

Le creux que l'on fait en terre doit être de quatre pieds de profondeur, quatorze de largeur & dix-huit de longueur, plus ou moins, ſelon qu'on veut faire le preſſoir grand ou petit. On fait trois petites murailles de pierre de taille, en travers du preſſoir qui occupent le deſſous du quarré du baſſin; on donne deux pieds d'épaiſſeur à celle du milieu, & deux & demi à celle des côtés: il faut laiſſer au milieu de chaque mur des côtés, une ouverture d'environ vingt pouces en quarré pour le placement des jumelles qui ſe poſent, l'une au milieu d'un côté du baſſin, l'autre au milieu du côté oppoſé, & on les incline d'un pouce & demi vers le baſſin: elles doivent être équarries & taillées ſur trois de leurs faces depuis le deſſus des chantiers: la tête doit reſter brute. Dans les faces qui regardent le baſſin, on creuſe une entaille à la hauteur de deux pieds & demi du baſſin, de trois pouces de largeur, quatre pouces de profondeur, & deux pieds de hauteur en montant vers la tête.

On place le faux-chantier ſur la muraille du milieu, & ſur chacune autre on fait poſer des racines qui embraſſent les jumelles, & qui ſont aſſemblées avec elles par des renforts quarrés & des queues d'arondes perdues: en travers de ces racines & du faux-chantier, on met les quatre chantiers entaillés, de même qu'aux autres preſſoirs; ceux du milieu embraſſent les jumelles & s'aſſemblent avec elles comme les racines, & ils doivent paſſer de huit à neuf pouces les racines qui ſont derriere les jumelles; le deſſous des chantiers doit être entaillé d'un pouce & demi à l'adreſſe des racines pour entretenir le tout enſemble: on met ſur le tout les pieces de *maie* que l'on ſerre, comme il a été dit, & le baſſin eſt de même que celui des autres preſſoirs.

L'*écrou* doit être plus long de ſept ou huit pouces que le derriere des jumelles, & les embraſſer de toute leur groſſeur; il eſt placé au haut d'icelles, & porté ſur des clefs qui paſſent au travers des jumelles avec des clavettes: il doit être arrêté derriere les jumelles avec une clef, & ſur la face avec quatre barres de fer, faiſant un quarré d'un pied & demi percé aux quatre coins avec des boulons & des clavettes à quatre ou cinq pouces près du *tareau*; ſur l'*écrou*, on met des planches de ſa longueur qui le traverſent, de ſorte que les bouts ſont tournés vers le devant du preſſoir; ſur ces planches on poſe deux *chapeaux* de même longueur auſſi que l'*écrou*, qui embraſſent le haut des

jumelles sous leur tête, à une entaille qui est faite à chaque bout par les faces qui se joignent : les chapeaux & les jumelles doivent être clavetés ensemble : il faut mettre quatre contrevents qui prennent à la tête des jumelles & vont jusques sur le milieu de la longueur des chapeaux, avec un renfort à chacun.

On fait ensuite une *vis* du même tareau que celle de l'autre pressoir, avec un quarré par le bas pour y assembler une roue qui doit être posée horizontalement, bien consolidée avec une *vis*, & assemblée avec des courbes & des embranchemens d'un pied de largeur en croix ; les embranchemens doivent saillir hors les courbes de trois à quatre pouces de la roue de leur largeur, pour pouvoir contenir le cable qui doit être autour de la roue.

Sous le centre de la roue, on pose un *mouton* de la longueur qui est entre les deux jumelles, & de huit pouces de plus pour y pratiquer à chaque bout une espece de *tenon* qui entre dans l'entaille des jumelles dont il a été parlé ; ce *mouton* doit être soutenu par un boulon de fer qui entre par le bout de la *vis*, pour être retenu & suspendu avec elle, en sorte qu'il puisse vaciller : il faut pour cela que le bout du boulon qui est sous le *mouton*, ait du jeu avec la clavette qui le retient à l'autre bout de la *vis*.

A dix ou douze pieds du pressoir, on place horizontalement ou perpendiculairement une roue avec un *arbre-tour* auprès, qui doit jouer dans des *plumars* de bois bien arrêtés : on attache à la roue qui est au haut du bassin, à l'un des embranchemens, ou à une cheville qu'on y enfonce à cet effet, l'œillet d'un gros cable de deux pouces & demi de diametre ; on peut faire tourner cette roue à la main un ou deux tours avant d'y attacher ce cable : il doit faire cinq ou six tours dans cette roue, & tenir par l'autre bout à celle qui est à côté du pressoir : on peut y employer sept ou huit hommes pour la tourner, & donner tout le mouvement qui convient pour le pressurage.

Il importe beaucoup d'observer que lorsqu'il ne reste plus qu'un tour & demi du cable autour de la roue qui est sur le bassin, s'il faut encore presser le *sac*, on doit remettre deux ou trois tours du cable à cette roue pour achever le pressurage, sans cela on risqueroit de casser la roue d'en-bas, & d'estropier les Pressureurs. Lorsque le sac est assez serré, on arrête la roue perpendiculaire pour une petite demi-heure, afin de donner le tems au vin de s'écouler. A cette sorte de pressoir, il n'y a que le mouton qui presse & qui appuie sur les *moyaux*, & il tient lieu des arbres qui sont aux autres pressoirs. Il faut un homme expérimenté à qui les autres obéissent pour conduire le pressurage, & pour couper ou trancher le marc, ainsi qu'il convient à chaque taille.

Pieces particulieres à l'Etiquet.

Les deux *jumelles*, seize pieds, sur dix-huit à vingt pouces de grosseur.

L'*écrou*, quinze à seize pieds, sur trois de largeur, s'il se peut.

Les *chapeaux*, seize pieds, sur treize à quatorze pouces de grosseur.

Les *contrevents*, six pieds, sur six à sept pouces de grosseur.

Les *racines*, douze pieds, sur douze à treize pouces de grosseur.

La *vis*, sept à huit pieds de longueur, sur treize pouces à l'adresse de la *ligne elisse*, & seize pouces par le bas à l'adresse du quarré ; elle doit être entaillée en cet endroit de deux pouces pour poser la roue.

Le *mouton*, douze pieds & demi, dix-sept à dix-huit pouces de large sur le milieu, & dix par les bouts, huit à dix pouces de large au milieu, réduits à six ou sept par les bouts.

La *roue* du milieu, neuf pieds de diametre, & dix à onze pouces de grosseur.

La *roue* perpendiculaire de pareil diametre, & cinq à ſix pouces de groſſeur à tous les bois.

L'*arbre-tour*, dix à onze pieds, ſur huit pouces de diametre.

Le *faux-chantier* & les pieces de *maie*, doivent être les mêmes en tout, qu'aux autres preſſoirs.

Les *chantiers*, dix-huit pieds, & de même largeur & groſſeur qu'aux autres preſſoirs.

Les *moyaux*, comme aux autres preſſoirs, c'eſt-à-dire, ſept à huit pieds ſur cinq à ſix pouces en quarré.

Autre Preſſoir plus facile & moins coûteux.

Voici une autre maniere de preſſoir qui eſt plus ſimple, plus commode, & qui coûte beaucoup moins. Dans un des angles d'une cave ou cellier, on forme un triangle équilatéral de dix à douze pieds, plus ou moins, au haut duquel on fait ſceller dans les murailles une piéce de bois de noyer ou chêne large de deux pieds, épaiſſe d'un pied & demi; on y fait au milieu un trou rond d'un demi-pied de diametre, à écrou, dans lequel on paſſe une colonne à vis de bois de cormier de ſept à huit pieds de long, ayant à ſa baſe un bon pied & demi en quarré, chaque face ayant un trou qui la traverſe de quatre à cinq pouces, dans lequel on paſſe une barre qu'un homme pouſſe pour faire deſcendre la colonne à vis ſur une groſſe table, où il y a des rainures aſſez profondes tout autour pour retenir le vin, & donner l'écoulement qui doit tomber dans une geulbée : on charge la table de marc de raiſin d'égale hauteur; on met des planches par-deſſus & enſuite des ſolives, dont il y en a une au milieu plus forte que les autres, pour ſervir d'appui à la colonne qui preſſe le marc de raiſin enfermé ſous le triangle.

On ſe ſert de cette eſpece de preſſoir en Provence, parce que le bois y eſt rare.

CHAPITRE VI.

Du Vignoble d'Orléans.

ARTICLE PREMIER.

Du tems & de la maniere de planter & tailler la Vigne.

LE tems de lever le plant de deſſus la jeune vigne, eſt ordinairement le mois de Décembre ou la fin de Novembre, quand il n'y a point apparence de gelée, car il eſt bon que la plaie qu'on fait à la vigne puiſſe ſe fermer avant les fortes gelées. Le plant qu'on leve dans cette ſaiſon, doit toujours être pris au-deſſus du bon bois, parce que ſi on le levoit au-deſſous, l'hiver feroit fendre le bois dans les endroits où il y auroit des plaies : pour éviter cet inconvénient, il vaudroit bien mieux ne le lever que lorſqu'on taille la vigne. Mais d'un autre côté ceux qui different juſqu'à ce tems-là, riſquent quelquefois de ne pas avoir de bon plant, parce qu'il arrive ſouvent, pendant l'hiver, des accidens qui gâtent le bois, comme la champlure & les fortes gelées; au lieu que quand il eſt levé & élevé de bonne heure, il ſe conſerve bon juſqu'à ce qu'on le plante. Lorſque le Maître n'en a pas beſoin pour lui-même, il doit défendre expreſſément à ſon Vigneron d'en lever plutôt que dans le tems qu'on taille

la vigne, & encore ne le doit-il jamais faire ſans lui en avoir demandé & obtenu la permiſſion; car s'il eſt intéreſſé, il ne fera point difficulté de tirer de deſſus la jeune vigne de ſon Maître tout ce qu'il y aura de meilleur bois, pour le donner à ceux qui lui auront demandé du plant, pourvu qu'il ſoit aſſuré qu'on le lui payera largement. On pourroit bien permettre à un Vigneron de vendre du plant ſans uſer d'aucune précaution avec lui, ſi l'on étoit aſſuré de ſa probité; mais il s'en trouve tant qui en ont peu, qu'il eſt beaucoup plus à propos de ne le point ſouffrir; & quand même on pourroit lever du plant de deſſus la vigne ſans lui faire tort, le Vigneron n'a point droit d'en tirer le profit; il appartient au Maître, puiſque la vigne eſt à lui, & que c'eſt lui qui achete & paye le bon plant lorſqu'il lui en manque. Le Vigneron croit pourtant qu'il lui eſt permis de diſpoſer du plant ſans en rendre compte à ſon Maître, ſous prétexte qu'on lui laiſſe tout le ſarment qui ne lui appartient pourtant pas, mais qu'on lui abandonne par charité, pour qu'il puiſſe ſe chauffer ſans acheter du bois & ſans brûler le charnier de ſon Maître.

On ne doit jamais étouffer le plant, qu'auparavant on n'ait ôté tous les brins, les martinets & les druges: parce que ſi l'on attendoit pour le faire, juſqu'au tems où l'on doit planter, il ſeroit impoſſible que pour les débarraſſer les uns d'avec les autres, l'on abattît pluſieurs coſſons, & le plus ſouvent ceux qui ſe trouvent les mieux placés, & qui doivent produire le plus beau & le meilleur bois.

Tems & maniere de planter la Vigne.

On ne doit planter la vigne dans les terres fortes, que ſur la fin d'Avril ou dans le mois de Mai, ſelon la diſpoſition du tems & la qualité de la terre: il eſt bon de bien examiner ſi celle qui eſt déja plantée, eſt entiérement remplie; & quand il y a des ſouches mortes ou de groſſes pierres, on doit les arracher auſſi-tôt que la vendange eſt faite, ou du moins, après que l'on a paré. Il eſt à propos de tenir la terre ouverte juſqu'à ce qu'on y plante, afin qu'elle ſe mûriſſe pendant l'hiver; & lorſqu'il eſt paſſé, & que la ſéve eſt dans le bois de la vigne, on met un brin de plant ſur plaie dans les endroits où il en manque, & où il ne ſe trouve pas de bois propre à faire des foſſes. Il faut bien ſe donner de garde d'entre-planter, quand le raiſin commence à paroître, parce qu'on ne peut creuſer la terre ſans couper une grande partie des racines de la vigne, ce qui peut l'endommager très-conſidérablement; c'eſt à quoi on ne fait pas toujours aſſez de réflexion. Je conviens que l'entre-plant pourroit rouir en terre, ſi les pluies étoient fréquentes & froides dans cette ſaiſon; mais il n'importe, il vaut mieux riſquer de perdre l'entre-plant qui ne produit encore rien, que la vigne qui eſt toute en rapport.

Pour faire prendre plus ſûrement racines à ce que l'on a tranſplanté, il ſeroit bon de mettre dans chaque trou, lorſque le brin n'eſt encore qu'à demi enterré, un peu de terreau ou de fumier conſommé; car s'il étoit trop chaud, il pourroit brûler l'entre-plant, ou amaſſer de gros vers, qu'on nomme communément turcs, qui rongent la plante & la font mourir, parce qu'ils empêchent qu'elle ne faſſe des racines. Cet entre-plant a beſoin d'être plus ſouvent labouré que la vigne; car il ne prendroit pas racines ſi l'herbe le ſuffoquoit; c'eſt pourquoi, entre le premier & le ſecond labour, ou auſſi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la vigne, il eſt néceſſaire de ſerfouir tous les brins qui ont été plantés dans le commencement du printems; il eſt mieux de donner cette petite façon immédiatement après la pluie; & quand l'année eſt

trop ſeche, on doit parcourir les vignes, pour leur donner à toutes un peu d'eau.

Si les Vignerons diſent qu'il ne faut jamais remplir le vuide des vignes que par le moyen des foſſes, parce que l'entre-plant ne fait jamais bien dans la plus grande partie des terres où l'on en met, on leur peut répondre que cela pourroit bien arriver, ſi, étant planté, ils ſe réduiſoient à n'avoir point d'autres façons que celles qu'ils donnent aux vignes; mais qu'il eſt très-sûr qu'il n'en manquera guère, s'ils veulent uſer des précautions qu'on vient de leur marquer ci-deſſus. Une vigne peu remplie, fait plaiſir à un mauvais Vigneron, parce qu'il y a moins à travailler, & qu'il en eſt auſſi bien payé que s'il n'y avoit point de vuide.

L'entre-plant doit être toujours ſur plaie; il vaut mieux que le chevoli dans preſque toutes les terres, en ce que pour peu qu'il prenne racine la premiere année, on peut s'aſſurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la ſuite, à moins qu'il n'arrivât quelqu'accident extraordinaire; au lieu que ſi le chevoli ne prend pas bien racine dès la premiere année, il ne fait que papilloter & meurt enſuite. Je ſais que pluſieurs Vignerons ne ſeront pas de ce ſentiment, mais peut-être ne ſont-ils pas aſſez éclairés ſur cet article, ou qu'ils ne parlent pas ſincérement, tant on a de peine à tirer la vérité de ces ſortes de gens; jamais ils ne veulent convenir des choſes qu'ils croient leur être déſavantageuſes, ou qui ne ſont pas tout-à-fait conformes à leurs idées; car ils ne travaillent point aſſez à ſe perfectionner dans leur art; ils ſe bornent ſeulement à une certaine routine qu'ils ont appriſe les uns des autres, ou s'ils font quelque nouvelle découverte qui puiſſe être avantageuſe à la culture de la vigne, ils s'en ſervent ſans la communiquer aux autres, du moins aux Bourgeois pour qui ils ont la plupart une envieuſe antipathie.

Quand on plante, il faut donner à la vigne rouge, ſur-tout aux auvernats, environ cinq pieds & demi de largeur pour la pouée & pour l'orne, & deux pieds & trois pouces de diſtance d'un cep à l'autre; lorſqu'on leur donne cette largeur & cette diſtance, la vigne en dure bien plus long-tems, ſe défend mieux contre les gelées d'hiver, & produit de plus beau & de meilleur fruit. Les Vignerons même y trouvent leur compte, en ce qu'ils ont moins à tailler, à lier, à ébourgeonner, à accoller, &c. que s'ils avoient à travailler dans des vignes où les pouées fuſſent moins larges, & les ceps plus preſſés.

A l'égard des vignes blanches, il ſuffit de leur donner quatre pieds & demi pour la pouée & pour l'orne, parce qu'ordinairement n'ayant pas tant de bois que les auvernats, elles occupent moins de terrein quand on les lie. Dans certaines terres, on fait des palliots qui ont beaucoup plus de largeur que les pouées dont on vient de parler, pour empêcher que la plus grande ardeur du ſoleil n'altere trop la vigne, qui eſt plantée dans une terre chaude d'elle-même.

Quoiqu'on ait dit que le plant ſur plaie ſoit meilleur que le chevoli, cependant on doit toujours en avoir de cette derniere eſpéce, afin d'empêcher qu'un Vigneron qui n'entreroit pas aſſez dans les intérêts de ſon Maître, ne lui apportât pour excuſe de ce que ſes vignes ne ſont pas entiérement remplies, qu'il n'avoit point de chevoli, & qu'il ne s'eſt point trouvé de bois propre à faire des foſſes, cette derniere raiſon eſt quelquefois valable; mais ſi le Vigneron n'eſt pas honnête homme, il la fera ſubſiſter autant de tems qu'il jugera à propos, puiſque tous les ans, en taillant la vigne, il n'aura qu'à couper le bois dont il auroit pu ſe ſervir pour faire des foſſes: ainſi pour écarter tous les prétextes qu'il pourroit alléguer, afin de couvrir ſa négligence, l'on doit toujours avoir du chevoli,

&

& de toutes les eſpeces qui peuvent le mieux convenir à la terre ; & pour qu'il prenne racines, pratiquer tout ce qui a été dit ci-deſſus à ce ſujet ; car il eſt déſagréable de payer toutes les façons d'une terre qui ne produit rien à ſon Maître, quoique cela ne chagrine guère un mauvais Vigneron, parce qu'il en a moins à lier, à tailler, &c.

Quand on tire le chevoli de terre pour l'entre-planter, on doit toujours avoir ſoin de couper le dernier coſſon, qui eſt la plaie ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y fait une gourme qui arrête toute la nourriture qui ſe communiqueroit juſqu'à l'extrêmité du brin, qui ne fait que papilloter pendant quelques années, après leſquelles il ne manque jamais de mourir.

Il ne faut jamais planter la jeune vigne la même année que l'on a arraché la vieille, à moins que l'on n'ouvre les rangs de bonne heure pour faire hiverner la terre, & qu'on ne les charge de terreau ſur la fin de l'hiver, dans les terres, où l'on ne plante qu'au mois d'Avril ; alors la plante ne manquera pas de faire des racines, parce qu'elle ſera miſe en terre neuve. Afin d'éviter cette dépenſe, qui ne laiſſeroit pas d'aller aſſez loin pour ceux qui, n'ayant point de terre à prendre ſur leur héritage, ſeroient obligés d'en acheter, ou d'en chercher & en payer la voiture, qui eſt preſque toujours chere, on pourroit laiſſer repoſer la terre une année ſans y rien ſemer, & la faire labourer à la béche pendant ce tems deux ou trois fois, le plus profondément qu'il ſeroit poſſible, ſans néanmoins rompre le ſoulage ; il n'en faut pas davantage pour faire perdre entiérement à la terre l'amertume qu'elle contracte toujours lorſqu'elle a long-tems nourri de la vigne ſans interruption. Ceux qui ne veulent pas ſe donner cette patience, & qui ſouhaitent abſolument planter la jeune vigne l'année même que la vieille a été arrachée, peuvent faire fumer chaque brin à meſure qu'on le plante, il en coûte moins que pour faire mettre du terreau ; car il ne faut guère plus de deux cens hottées de fumier pour planter un arpent de cette maniere, au lieu qu'il faudroit près de quatre mille hottées de terre, qui coûteroient bien davantage à proportion. On ne doit mettre le fumier ſur chaque brin de plant, que lorſqu'il eſt couvert d'environ un demi-pied de terre ; car s'il y touchoit immédiatement, il pourroit brûler le plant, ou y attirer des turcs. Pluſieurs, après avoir arraché la vigne, y ſement du ſainfoin, & l'y laiſſent pendant quelques années ; c'eſt un bon moyen d'améliorer la terre : il faut en cela ſuivre l'uſage du pays.

On peut encore, après la vendange, arracher la vieille vigne, ouvrir auſſi-tôt les rangs, afin de faire hiverner la terre, les remplir de fumier, & les couvrir le plus exactement que l'on pourra, afin d'empêcher qu'ils ne jettent de l'herbe ſi facilement. On doit encore avant l'hiver, ſur la fin de Novembre & dans le printems, quinze jours avant de planter, donner une bonne façon à la terre, afin de la mêler avec le fumier & de faire mourir les turcs.

La meilleure maniere de planter & qui coûte le moins, eſt d'ouvrir les rangs avant l'hiver, & d'y ſemer au printems de la veſce le plus épais que l'on pourra ; lorſqu'elle commencera à mûrir, l'étouffer exactement, & quand elle ſera pourrie & conſommée, elle fera un amendement meilleur que le fumier même, de quelque eſpece qu'il puiſſe être. Il faut encore, quelque peu de tems avant d'y planter, façonner les rangs, afin que cette veſce conſommée ſe mêle & s'incorpore avec la terre & la rende plus douce, & par conſéquent plus propre à faire prendre racines au plant que l'on y doit mettre.

Quand on a de la vigne à planter deſſous de grands arbres, ou aux environs, ou dans les endroits ſujets aux gelées du printems, il faut, pour les auvernats,

mettre du fourmenté noir ; il eſt plus dur à la gelée & à la coulure, & donne du fruit plutôt que les autres ; & lorſqu'il eſt mêlé avec l'auvernat franc, il en fait beaucoup mieux. Dans les vignes blanches, on peut mettre du melier, ou celui que l'on croit qui convient le mieux à la terre, dans laquelle on a deſſein de planter.

On pourroit auſſi y mettre de l'auvernat blanc, mais il eſt un peu tendre à la gelée & difficile à vendanger, parce qu'étant plutôt mûr que les autres, lorſqu'on le coupe, on fait tomber à terre la plus grande partie des grains que les Vendangeuſes ne ſe donnent guère la peine de ramaſſer, ſur-tout lorſqu'elles travaillent pour les Bourgeois ; mais pour éviter cet inconvénient, il n'y a qu'à le planter en particulier, afin qu'on puiſſe le vendanger avant les autres ; au reſte, ce complant eſt d'une fort bonne eſpéce, & dans la plus grande partie des terres il produit beaucoup de vin & d'une excellente qualité.

Il faut remarquer que dans les terres compoſées de ſables & de cailloux, on plante & entre-plante pendant l'avent, & juſqu'à ce que l'hiver commence, ſans crainte que le plant n'en rouiſſe, parce que l'eau ne tient pas dans ces terres-là comme dans les fortes.

On ne doit point mettre d'arbres dans les vignes, il ne faut pas même y ſouffrir parmi le plant aucuns légumes, ſoit pois, féves, navets, ou citrouilles, ſur-tout les choux, quoique les Vignerons à qui il eſt utile d'avoir de ces plantes, diſent qu'elles ſervent à attirer & nourrir les turcs ; elles affament la vigne & uſent la terre. Toutes les vignes ne ſont pas ſujettes aux turcs ; en tout cas, dans celles où il s'en trouve d'ordinaire, on peut y planter des féves, mais en petite quantité.

Les groſſes chaleurs font éclore quelquefois certains petits animaux que l'on nomme gribouris, qui font bien du tort à la vigne, parce que pendant l'été ils en mangent les raiſins, & les racines pendant l'hiver : on prétend, comme je l'ai dit ci-devant en parlant des inſectes nuiſibles à la vigne, que quand ils ſentent des féves, ils abandonnent la vigne pour les manger ; en ce cas, on feroit bien d'y en planter : mais lorſqu'il ne paroît dans la vigne ni turcs, ni gribouris, on n'y doit jamais planter aucuns légumes ; & ſi l'on n'y prend bien garde, il arrivera ſouvent que les Vignerons feront accroire à leurs Maîtres que leurs vignes, ſur-tout les plantes, ſont toutes remplies de ces ſortes d'inſectes, afin qu'ils leur permettent d'y mêler des légumes : il faut bien ſe donner de garde de les croire trop légérement ſur cet article, comme ſur beaucoup d'autres ; car on ne ſauroit être aſſez perſuadé que preſqu'en toutes choſes ils n'ont que leur intérêt en vûe, quoiqu'ils feignent toujours de ne chercher que celui de leurs Maîtres : ainſi le plus sûr pour celui qui n'aura pas le tems, ou ne voudra pas ſe donner la peine d'examiner les choſes par lui-même, c'eſt de ne rien ſouffrir du tout dans ſa vigne, que ſa vigne même. Les Vignerons qui ont dans leurs vignes, & des arbres & des légumes, ne laiſſent pas que d'y cueillir beaucoup de vin, ſouvent même plus que les Bourgeois à proportion, quoiqu'ils n'y mettent pas toujours autant de fumier ; mais c'eſt qu'ils donnent à leurs vignes toutes les façons & les ſoins convenables, & qu'ils travaillent pour eux-mêmes.

Taille de la Vigne.

Il faut commencer à tailler la vigne dans le mois de Février, lorſqu'il fait beau. Le Vigneron qui taille proprement, ne manque jamais d'ôter tous les martinets & toutes les druges qu'il trouve aux brins qu'il taille. Il doit bien prendre

garde, en coupant les druges, à ne pas emporter du même coup le coſſon qui y touche ; ce qui arrive ſouvent quand il travaille avec trop de précipitation.

Il y a des perſonnes qui penſent que ſi l'on ne pouvoit tailler la vigne que lorſqu'elle commence à entrer en ſéve, elle produiroit beaucoup plus de vin qu'elle ne fait; mais cela n'eſt pas facile à exécuter, car lorſque la ſéve monte tard dans le bois, ce qui arrive quand l'hiver a été long, on ſe trouveroit ſi preſſé d'ouvrage, qu'il faudroit preſqu'en même tems tailler, labourer & lier, ce qui embarraſſeroit fort les Vignerons. Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant page 419.

Il ne faut pas laiſſer trop de bois à la vigne ſous prétexte qu'elle eſt jeune ; car cela l'épuiſeroit de telle ſorte, qu'elle mourroit infailliblement deux ou trois ans après avoir produit beaucoup de fruit, à moins qu'elle ne fût bien fumée & plantée dans un bon fonds de terre.

Pour la renouveller on doit lui laiſſer des pouſſes, & quelque tems après couper les vieux mouchets, parce qu'ils tiennent trop de place, qu'ils tirent beaucoup de ſubſtance de la ſouche, & qu'ils donnent peu de vin par rapport à la longueur du bois qu'ils ont. Il eſt bon auſſi d'empêcher que le Vigneron ne coupe les jeunes mouchets juſques ſur la ſouche ; il le fait aſſez ſouvent pour avoir plutôt fini ſon ouvrage, s'épargner la peine de les conduire & de les lier ſur la pouée, & avoir davantage de ſarment & de charnier à brûler : cependant le jeune bois ne produit pour l'ordinaire du raiſin, ſur-tout dans les vignes rouges, que quand il eſt ſur du vieux, & non pas ſur la ſouche immédiatement. Ceux qui, ſelon l'uſage du pays, ſont obligés de déchauſſer leurs vignes en les taillant, ne doivent commencer à donner cette façon, que lorſque l'hiver eſt entiérement paſſé, pour ne pas s'expoſer à les faire mourir, comme il eſt arrivé à pluſieurs perſonnes en l'année 1709.

Article II.

Des Foſſes & des Labours de la Vigne.

Ce ſeroit ici le lieu de parler des ſautelles, & de la maniere de les faire, mais on n'en dira rien du tout, parce qu'elles ſont ſi expreſſément défendues que l'on ne veut jamais les recevoir en Juſtice : ainſi lorſque l'on exige d'un Vigneron qu'il faſſe par arpent quarante foſſes, conformément à la Coutume d'Orléans, il doit effectivement les faire ; & s'il s'aviſoit de dire qu'au lieu de foſſes il a fait des ſautelles, il eſt certain qu'il ſeroit condamné à dédommager ſon Maître du tort qu'il lui auroit cauſé pour avoir fait des ſautelles. Cette nouvelle maniere de coucher le jeune bois pour renouveller la vigne, n'a été introduite par les Vignerons, que pour s'épargner la peine & le tems qu'il faut donner à une foſſe, car elle eſt bien plus difficile à faire qu'une ſautelle : c'eſt pourquoi les Vignerons, à moins qu'ils ne travaillent dans leurs propres vignes, n'en font que le moins qu'ils peuvent, ſoit parce qu'ils ne ſavent pas comment on doit s'y prendre, ce qui arrive à la plupart, ſoit qu'ils ne veulent pas s'en donner la peine. Il a été ci-devant parlé des ſautelles, page 428.

Pour bien faire une foſſe, il faut déchauſſer la ſouche & l'enterrer entiérement dans le ſoulage, afin que les brins puiſſent être couchés à ſa ſuperficie, & que l'embiaiſement touche immédiatement à la bonne terre. Il eſt eſſentiel que le principal brin rempliſſe la place qu'avoit la ſouche avant d'être couchée, & on ne doit le mettre dans cette ſituation, qu'après l'avoir fait paſſer par-deſſous ſa ſouche ; il faut auſſi que l'anneau ſoit toujours dans la pouée. Les brins

les plus longs ſont ceux que l'on doit conduire dans les endroits les plus éloignés de la ſouche.

Quand le bois dont on ſe ſert pour faire des foſſes eſt ſuranné, on y trouve deux avantages : le premier, à empêcher que ce bois ne rouiſſe en terre : ce qui pourroit bien arriver ſi l'on faiſoit les foſſes trop tôt, que le bois fût nouveau, & que peu de tems après qu'il auroit été couché, il vînt à tomber beaucoup d'eau : le ſecond, conſiſte à tirer de ce bois, l'année précédente, tout le fruit qu'on auroit été contraint d'enterrer.

Lorſque les foſſes ont été couvertes d'un demi-pied de terre ou environ, il faut avoir ſoin d'y mettre une hottée de fumier pour deux ſouches, qui ne doivent jamais fournir plus de cinq foſſes : cela eſt ainſi réglé par la Coutume, parce qu'apparemment on ne peut en tirer davantage, ſans s'expoſer à altérer la vigne. Il n'eſt pas abſolument néceſſaire de mettre du fumier dans les foſſes ; mais ſi on le fait, il eſt juſte de récompenſer le Vigneron du tems qu'il donne à cela, car il n'y eſt pas obligé.

On commence d'ordinaire à faire les foſſes depuis le mois de Mars juſqu'à la Saint-Jean ; il n'y a que celles qui ſe font dans cet eſpace de tems qui puiſſent être reçues en Juſtice : pour moi, je crois que le tems le plus propre eſt auſſi-tôt que la ſéve ne fait que commencer à monter dans le bois entre les façons de la taille du premier labour & du liage. Il ne faut pas attendre plus tard, afin d'éviter l'inconvénient dans lequel on tombe lorſqu'on plante dans une ſaiſon plus avancée, où l'on ne peut pas creuſer la terre ſans couper les racines des vignes, ce qui leur fait du tort, parce qu'elles ſont dans le plus fort de leur ſéve.

Quand on laboure les foſſes l'année d'après qu'elles ont été faites, on doit couper exactement tous les coſſons qui ont fait des racines proche la ſuperficie de la terre ; elles attireroient la ſubſtance des autres, & elles-mêmes périroient par le froid ou le chaud qui pénetrent bien vîte ce qui eſt peu enterré ; de ſorte que toute la vigne manqueroit.

Premier Labour.

Dans les terres fortes, le premier labour ſe fait dès le commencement de Mars, pourvu que la terre ſoit ſaine & qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive bientôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres, on attend juſqu'à la fin d'Avril, quand le tems eſt ſec, ou qu'il gele un peu & que la vigne n'eſt pas encore avancée : cette façon eſt beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aiſément, & on ne laboure que pour les détruire. On doit bien prendre garde, en donnant cette façon, à ne pas découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouée avant l'hiver ; car pour peu qu'il parût, il attireroit infailliblement les gelées de cette ſaiſon.

Pour connoître ſi une vigne eſt bien labourée, il faut examiner ſi les pouées qu'on a dû hauſſer en parant, ſont tellement rabattues dans l'orne, que les pouées & les ornes ne ſoient preſque pas plus élevées les unes que les autres ; ſi les taſſes d'herbes ſont tournées, de ſorte qu'il n'y ait que leurs racines qui paroiſſent, ſi la terre eſt ſoulagée profondément dans la pouée, ſur-tout à l'entour du cep, & enfin ſi le Vigneron en a arraché avec la main les herbes qui ſouvent s'y trouvent collées, & qui ne peuvent pas toujours s'emporter avec l'inſtrument dont ils ſe ſervent pour donner cette façon : c'eſt en la donnant qu'il faut avoir grand ſoin d'arracher le chiendent ; la meilleure maniere eſt de le tirer de terre tout entier ſans le rompre, & le brûler enſuite : un Vigneron négligent ſe donne rarement cette peine, à moins qu'il ne travaille dans ſes propres vignes. Le moyen

de l'arracher aiſément, eſt de bien fumer la terre dans les endroits où il y en a, & de ne point remuer le fumier que l'année ſuivante : ſes racines ne manqueront jamais de remonter en haut pour y chercher de la nourriture, & quand elles ſe trouveront entre la terre & le fumier, il ſera facile de les arracher entiérement.

Un Vigneron qui ne travaille pas fidélement, peut tromper un Maître en donnant cette façon, lorſqu'il fait des ralées ou des pâtés, en ſe ſervant d'une partie de la terre qu'il aura remuée, pour couvrir celle qu'il n'aura pas remuée : c'eſt ſur quoi on ne peut trop veiller, car ce labour eſt le plus eſſentiel à la vigne. Quand il y a lieu d'appréhender qu'il n'arrive quelques gelées dans le printems, on doit ceſſer de travailler à la vigne, & ne pas ſouffrir que l'on y cueille l'herbe. On doit encore empêcher les Vignerons de labourer auſſi-tôt qu'il eſt tombé des pluies abondantes ; il eſt bon de laiſſer paſſer un jour, ſur-tout dans les terres fortes, parce que ſi l'on remuoit la terre avant d'avoir donné à l'eau le tems de pénétrer ou de s'écouler, on feroit de la boue, & cette façon deviendroit preſque inutile.

Binage, ou *ſecond Labour.*

Le binage peut ſe donner, dans les terres fortes, dès le vingtiéme Mai, pourvu qu'il n'y ait plus du tout des gelées à craindre. C'eſt dans ce ſecond labour qu'il eſt néceſſaire de remuer le fumier où l'on n'a pas touché en donnant le premier : cette façon eſt bonne dans un tems ſec, parce que les herbes meurent plus aiſément.

Dans ce labour, comme dans tous les autres, il faut que les herbes ſoient retournées de maniere qu'il n'y ait que leurs racines qui paroiſſent : les mauvais Vignerons ſe contentent de les remuer ſans les tourner, ce qui fait qu'au lieu de mourir, elles prennent racines ; ils le font quelquefois par négligence, plus ſouvent par intérêt, & jamais par mégarde, afin que l'héritage de leurs Maîtres leur fourniſſe toujours de l'herbe pour nourrir leurs vaches, au lieu que les vignes qui leur appartiennent ſont toujours extrêmement nettes.

Il eſt très-néceſſaire d'engager un Vigneron à ne jamais commencer le rebinage, qu'auparavant il n'en avertiſſe ſon Maître ; car le binage & le rebinage ſe faiſant ſi près l'un de l'autre, & n'y ayant aucune façon de vigne qui les ſépare, le Vigneron qui voudra tromper ſon Maître, lui fera croire que les dernieres vignes qu'il a binées, ſont les premieres qu'il aura rebinées : cela arrive très-ſouvent. C'eſt pourquoi il eſt eſſentiel que le Maître viſite ſes vignes toutes les fois que ſon Vigneron ayant fini un labour, en doit auſſi-tôt recommencer un autre. Il faut l'engager à faire chaque labour tout de ſuite, parce qu'en travaillant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, il trompera plus facilement, & ne manquera pas de dire que des vignes qui n'ont point été rebinées, l'ont été les premieres, & que la façon n'en paroît plus, à cauſe que l'eau qui ſera ſurvenue aura battu la terre. Un Vigneron, mal honnête homme, peut dans cette occaſion tromper ſon Maître ſans qu'il s'en apperçoive, quand il a tombé des pluies extraordinairement fortes, car celles qui ne le ſont pas, ne produiſent point le même effet.

Rebinage, ou *troiſiéme Labour.*

Le rebinage, qui eſt le troiſiéme labour, doit commencer avant le mois de Juillet, & même auparavant ſi cela ſe peut, & toujours être entiérement fait avant que la moiſſon commence, parce que comme la plupart des Vignerons y

vont, il arrive ſouvent qu'ils reviennent malades ou ſi fatigués, qu'ils ſont abſolument hors d'état de donner cette façon comme il faut, ou que la vendange, au moins celle des auvernats, doit commencer ſi peu de tems après que la moiſſon a fini, que le raiſin n'a pas le tems de ſe ſentir de la façon qu'on donne à la vigne. Les Vignerons qui auroient lieu de craindre qu'on ne leur retranchât le paiement de cette façon s'ils ne la donnoient pas, parce qu'effectivement elle ne leur ſeroit point due, diront ſans doute à leurs Maîtres, pour les engager à la faire donner, que cela ſert toujours de quelque choſe, quoique l'on ſoit à la veille de la vendange. J'avoue qu'ils n'ont pas tout à fait tort de parler ainſi; car ſi cette façon ne ſert de rien à la vigne, elle eſt au moins utile aux Vignerons, en ce que la terre étant par-là rendue plus facile à remuer, ils en ont moins de peine lorſqu'ils la parent après la vendange. Il eſt pourtant vrai que s'il y avoit beaucoup d'herbe dans les vignes, on pourroit leur donner cette façon juſqu'à quelques ſemaines près de la vendange; quelques-uns ne le font qu'après qu'elle eſt entiérement finie, mais cela ne paroît pas d'une grande utilité.

Plus il fait ſec, plus ce labour eſt bon; parce qu'en remuant la terre on remplit les fentes que la chaleur y auroit pu faire, & par ce moyen le pied de la vigne ſe maintient plus frais; il n'y a que le Vigneron qui ne travaille pas dans ſa propre vigne qui puiſſe dire le contraire, à cauſe qu'il en a plus de peine. Je conviens néanmoins que ſi la chaleur étoit trop violente, il ne faudroit pas toucher à la vigne, parce que cela feroit brûler le raiſin, quand même il commenceroit à tourner.

On doit donc bien prendre ſon tems pour donner cette façon, & ne la point retrancher, ſous prétexte qu'il n'y a point du tout, ou très-peu de raiſins dans la vigne; car ſi on l'omet, il croîtra pluſieurs ſortes d'herbes dont les graines tombant à terre lorſqu'elles ſont mûres, s'y conſervent pendant l'hiver, pouſſent au printems, & font toujours tort à la vigne.

Quatriéme Labour, ou *Cartager*.

On donne quelquefois à la vigne un quatriéme labour, qu'on appelle ordinairement *cartager*. On ne doit pas l'épargner aux vignes où l'on a mis du fumier depuis la derniere vendange, & quand l'année a été pluvieuſe, à cauſe que les fréquentes pluies & le fumier produiſent des herbes qui uſent la terre, & empêchent le raiſin de profiter & mûrir. Les Vignerons ne ſont pas obligés de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait engagés par un marché; ce qui ne ſe doit pas faire, parce qu'ils n'auroient jamais le tems de la donner, & qu'ils trouveroient cependant toujours le moyen de s'en faire payer; il vaut mieux la leur faire faire & la leur payer en particulier; ils en ont fait eux-mêmes le prix par mégarde: voici en quelle occaſion.

En 1709, l'hiver ayant gelé preſque toutes les vignes de l'Orléanois, on les coupa au pied; & la plus grande partie n'ayant pouſſé que du bois, & encore ſur la ſouche, pluſieurs jugerent à propos de retrancher le rebinage, comme une façon qui paroiſſoit alors peu néceſſaire à la vigne, puiſqu'elle n'avoit pas de fruit à produire cette année. On voulut diminuer aux Vignerons trois livres par arpent; mais ayant repréſenté que cette diminution étoit trop conſidérable, on s'en tint à la taxe qu'ils en firent eux-mêmes, de quarante ſols par arpent; & cela eſt ſi vrai, que ceux qui cartagerent des vignes l'année ſuivante, ſe contenterent de cette ſomme, quoiqu'ils euſſent travaillé dans des terres aſſez fortes, puiſqu'ils en avoient trente livres pour la façon d'un arpent: ainſi à la rigueur on pourroit s'en tenir à cette taxe; cependant il faut avouer qu'elle

n'eſt pas ſuffiſante, parce qu'il eſt juſte qu'ils gagnent leur vie en travaillant, & il me ſemble que ce n'eſt point trop de leur donner trois livres par arpent pour le rebinage, pourvu que leur ouvrage ſoit bon ; car ſi l'on n'y prend bien garde, ils le font très-ſuperficiellement.

Quand les Vignerons prennent des hommes de journée pour les aider, ce qu'ils font ordinairement dans les tems de labour, les Maîtres doivent toujours examiner l'ouvrage qu'ils font, particuliérement s'ils ne quittent point un endroit qu'ils n'ont pas entiérement labouré, pour aller travailler dans un autre ; car ces ſortes de gens, ſous prétexte de chercher les vignes qui ſont dans des lieux plus propres à être labourés, donnent par ce moyen le tems à l'herbe de croître, en ſorte que peu de tems après on peut à peine diſtinguer ce qui a été labouré, d'avec ce qui ne l'a point été du tout ; & par ce moyen confondant une façon dans une autre, ils font paſſer à leurs Maîtres pour deux façons, une ſeule qu'ils ont ſouvent mal faite : il eſt sûr que dans la ſuite les vignes ne rapportent pas, & bien ſouvent elles meurent par ce ſeul manque de façon.

Vers le quinzième du mois d'Août, on releve les vignes & on coupe les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent ſervir à faire des foſſes l'année ſuivante, parce que ce bois ne ſauroit quelquefois être trop long. Cette petite façon ſert à faire groſſir & mûrir le raiſin, & a donner plus de force au bois.

On doit empêcher qu'immédiatement avant & après la vendange, ou même dans le tems qu'on la fait, les Vigneronnes n'ébroſſent le bourgeon de la vigne pour le donner à leurs vaches ; car elles ne peuvent le faire avec tant de précaution qu'elles ne bleſſent le coſſon, & qu'elles ne rendent par-là le bois plus ſujet à la champlure : quand même elles promettroient de n'en prendre que les bouts, & ſans le faire à rebours, il ne faut pas abſolument le leur permettre : ainſi l'on doit laiſſer tomber les feuilles d'elles-mêmes.

S'il eſt vrai, comme on n'en doit pas douter, que les Vignerons trompent encore, & par bien des endroits que l'on n'a pas voulu marquer dans ce Chapitre, les perſonnes mêmes qui veillent ſur eux pendant toute l'année, on conviendra ſans peine qu'ils en font infiniment plus accroire à ceux qui ne connoiſſent rien ni à la vigne, ni aux façons qu'on lui donne, ou qui ſachant la maniere dont elle doit être cultivée, n'en ont pas pour cela plus de ſoin, puiſqu'ils n'y mettent preſque jamais le pied, à moins que ce ne ſoit vers le tems de la vendange, parce qu'ils veulent bien s'en rapporter à la bonne-foi des Vignerons, qui n'en ont pas toujours autant qu'on pourroit leur en ſouhaiter : c'eſt auſſi ce qui fait que l'on trouve pour l'ordinaire tant de différence entre une vigne que l'on néglige, & une autre dont on a bien du ſoin, ou qui appartient à un Vigneron.

Toutes les perſonnes qui ont acquis une parfaite connoiſſance de la vigne, par l'application qu'ils ont eue à la faire valoir, conviendront donc qu'elle n'eſt un bien profitable à celui qui la poſſede, qu'autant qu'elle eſt plantée dans un bon fonds de terre, qu'on ne lui refuſe ni le charnier, ni le fumier qui lui ſont néceſſaires ; que le complant eſt bien choiſi & d'une eſpece qui convienne à la terre où on le plante ; & qu'enfin toutes les façons lui ſont exactement données dans les tems & de la maniere qu'on l'a marqué ci-deſſus.

Les Vignerons ne manqueront jamais de former une infinité d'objections & de difficultés ſur la plupart des articles contenus dans ce Chapitre & les précédens : c'eſt pourquoi toutes les perſonnes qui en auront, me feront plaiſir de vouloir bien me les communiquer ; je tâcherai d'y répondre d'une maniere qui

puiſſe les ſatisfaire : je prévois même que cela m'obligera d'entrer dans un grand détail que j'ai voulu éviter, pour ne pas me rendre ennuyeux au Lecteur, ni odieux aux Vignerons : mais enfin ſi l'on m'y contraint, ceux d'entr'eux qui ne ſont pas honnêtes gens, n'y trouveront pas ſûrement leur compte, en ce que je découvrirai par mes réponſes, bien des choſes auxquelles ils ne s'attendent pas ; peut-être même y en a-t-il qui ſe prévalent déja de ce que l'on n'a pas mis au jour tous les moyens dont ils ſe ſervent pour tromper leurs Maîtres, perſuadés que l'on a expoſé d'abord tout ce que l'on auroit pû dire ; mais ils ſeront bien déſabuſés quand on leur fera voir le contraire.

Au reſte, ils peuvent s'aſſurer que l'on n'a jamais eu l'intention de leur faire le moindre tort dans l'eſprit des perſonnes qu'ils ſervent ; on a ſeulement eu en vue de faire rentrer dans leur devoir ceux qui s'en écartent, & de les porter à travailler pour les perſonnes qui leur confient leurs héritages, avec autant de fidélité & d'attention qu'ils font pour eux-mêmes.

ARTICLE III.

Du Charnier ou *Echalas ; du Liage, Ebourgeonnement & Accolage.*

Lorſque les Vignerons tirent le charnier, ils l'affichent en même tems & en ôtent preſque toujours plus de bois qu'il ne faudroit, parce que cela fait une partie de leur chauffage : s'ils l'appointiſſoient par les deux bouts dès la premiere année qu'ils le mettent dans la vigne, ils n'auroient la ſuivante qu'à piquer en terre celui qui ne l'auroit pas encore été ; c'eſt ainſi que les Vignerons ménagent celui qu'ils mettent dans leurs vignes ; mais lorſqu'ils travaillent pour un Maître, il leur arrive très-ſouvent, & jamais par mégarde, de donner aux charniers qui ſont encore bons & longs, le coup de grace ; ce qui ſe fait lorſque du dos du volain, ils donnent de toutes leurs forces pluſieurs coups vers le milieu du charnier qu'ils caſſent preſque toujours en pluſieurs pieces ; au lieu que quand le charnier leur appartient, ils le manient bien plus doucement. C'eſt pourquoi les Maîtres ne peuvent guère ſe diſpenſer de leur abandonner les haies qu'ils peuvent avoir ſur leurs héritages ; car il leur faut néceſſairement du bois, & la plupart n'en achetent jamais ; il faut donc, ſi on leur refuſe la coupe de ces haies, qu'ils brûlent le charnier de leurs Maîtres. Les plus rafinés d'entr'eux, pour couvrir leurs friponneries, affectent de faire ſervir aux vignes de leurs Maîtres, des charniers fort courts & tout mouſſus, pour tâcher de leur faire comprendre qu'ils ménagent leur bien le mieux qu'ils peuvent, mais cela n'empêche pas qu'ils n'en brûlent de plus longs & de meilleurs que ceux qui paroiſſent courts & mouſſus.

Quand un Vigneron, qui ſert ſon Maître, a auſſi des vignes à lui, il n'eſt pas facile d'empêcher qu'il ne vole ſon charnier ; & à moins qu'il ne ſoit abſolument bête, il ſe donnera bien de garde de prendre de celui qui eſt neuf, parce que cela ſe reconnoîtroit aiſément, en s'informant du Marchand que le Vigneron indiqueroit, ſi effectivement il lui en a vendu ; il prendra plutôt de celui qui aura ſervi une année, lequel étant une fois mêlé avec le ſien, ne peut preſque plus ſe reconnoître : il y a cependant pluſieurs moyens d'en venir à bout ; mais on a jugé à propos de n'en marquer ici aucun, parce que les Vignerons s'en prévaudroient.

Le charnier dure bien plus long-tems lorſqu'il eſt en bauge qu'en chevalet. La plupart des Vignerons ne veulent pas le mettre de cette premiere maniere, pour s'épargner la peine & le tems qu'il faudroit donner pour l'aſſembler, en l'appointiſſant

l'appointiſſant avant l'hiver, & le ſéparer dans le printems quand ils veulent le piquer pour lier la vigne.

Ils donnent à cela deux raiſons qui ne valent rien du tout. Ils diſent pour la premiere, que lorſqu'on le met en bauge, le bout qui touche en terre ſe pourrit, & pour la ſeconde, que dans le printems on abat les coſſons de la vigne, en marchant ſi ſouvent dans les ornes pour le ſéparer.

On répond à la premiere, que ſi le charnier eſt en chevalet, il en pourrit bien davantage, parce que tout eſt preſque expoſé à l'air, & par conſéquent aux pluies & aux neiges qui tombent; au lieu que quand il eſt en bauge, il n'y en a pas la quinziéme partie qui ſoit à découvert; & lorſqu'on l'appointit par les deux bouts & qu'on le tient droit, il eſt conſtant qu'il ſe pourrit beaucoup moins que quand il eſt couché.

Et à la ſeconde, qu'ils n'ont qu'à lier la vigne avant qu'elle pouſſe, pourvu qu'il n'y ait pas de gelées à craindre, & empêcher que les filles & les femmes n'y aillent lorſque les coſſons commencent à s'allonger; car il eſt sûr qu'elles pourroient en abattre une grande partie avec leurs habits, qui ſont bien plus embarraſſans que ceux des hommes.

Dans une vigne bien entretenue, il ſuffit de donner tous les ans douze bottes de charnier pour chaque arpent de vignes d'auvernats, & huit bottes pour les vignes blanches, à cauſe qu'elles ſe peuvent lier par anneaux, & que le milieu de la pouée eſt vuide, au lieu qu'il doit être rempli dans les vignes d'auvernats : les Vignerons en mettent même moins dans celles qui leur appartiennent, parce qu'ils ménagent beaucoup mieux leur bien que celui de leurs Maîtres; & cela eſt ſi vrai, que le bon charnier dure, dans la vigne d'un Vigneron, plus de vingt-cinq ans, ce que je ſais d'eux-mêmes; au lieu qu'un Bourgeois eſt obligé de le renouveller dans les ſiennes au bout de ſept ou huit ans; cela vient de ce que les Vignerons n'affichent leur charnier que quand le bois eſt gras, ou qu'il a de l'aubier : à l'égard de celui qui eſt ſain, ils ſe contentent de racler avec leur volain le bout qui a été piqué en terre, & ils y mettent l'autre bout l'année ſuivante.

Il paroît par tout ce que l'on vient de dire ſur cet article, qu'il n'y a que les Vignerons qui ſervent des Maîtres, qui font enchérir conſidérablement le charnier, parce qu'ils en brûlent trop, & qu'ils ne le ménagent pas aſſez dans le tems qu'ils l'affichent.

Liage.

Pour faire en ſorte que les vignes ne ſoient pas ſi ſujettes à geler dans le printems, il faut les labourer le plutôt, & les lier le plus tard que l'on peut, quand même les coſſons ſeroient déja un peu grands, parce qu'il vaut mieux riſquer de n'en perdre qu'une partie par les vents, que le tout par les gelées qui arrivent quelquefois lorſque tout eſt déja fort avancé. Pluſieurs Vignerons diſent, au contraire, que la vigne ne ſauroit être trop tôt liée, pour empêcher que les vents ne fatiguent trop le bourgeon. Pour moi, je crois qu'il ſeroit à propos d'en laiſſer toujours une partie à lier le plus tard que l'on pourroit, ſur-tout dans celles qui ſont dans des endroits bas, à cauſe qu'elles ſont plus ſujettes à la gelée, & moins expoſées aux vents que les autres.

Il eſt vrai qu'un Vigneron trop preſſé de faire l'ouvrage de ſon Maître, afin que quand il l'aura fini, il puiſſe, dans le meilleur tems, aller en journée pour les autres, ou travailler pour lui-même, s'il a des vignes à lui, ou enfin pour quelques autres raiſons qui lui paroîtroient avantageuſes, ne manquera pas de dire que cette précaution eſt fort inutile, parce que les vignes

qui ne ſont pas liées, gelent comme celles qui le ſont. On peut leur répondre qu'il eſt vrai que cela arrive quelquefois ; mais qu'il arrive auſſi, & encore plus ſouvent, que les vignes qui ne ſont pas liées ne gelent preſque point, pendant que celles qui ſont liées gelent entiérement. La plupart des Vignerons en uſent ainſi quand ils travaillent pour eux-mêmes. D'ailleurs, il eſt à propos de ne jamais lier une vigne, qu'auparavant elle n'ait été labourée : cette façon eſt bien plus aiſée à donner, parce que le charnier, qui eſt piqué, ne laiſſe pas d'embarraſſer beaucoup ceux qui travaillent : ce qui fait qu'ils ne peuvent pas labourer ſi exactement.

Ebourgeonnement & Accollage.

Il y a ſi peu de choſe à dire ſur l'ébourgeonnement, que l'on a cru n'en devoir pas faire un article particulier : il faut ſeulement prendre garde à ne pas donner cette façon ni trop tôt, ni trop tard ; trop tôt, de crainte d'emporter le raiſin avec le bourgeon que l'on ôte : trop tard, afin d'empêcher que le bourgeon qu'il faut retrancher, ne tire une partie de la nourriture de celui qui doit reſter.

Il eſt bon de commencer à accoller de bonne heure, & pour le faire comme il faut, on devroit s'y prendre à deux fois. La premiere, accoller tous les bourgeons des jeunes vignes dans le bas ſeulement, pour empêcher qu'ils ne ſe mêlent les uns avec les autres par le milieu & par le haut : en prenant cette précaution, on évite de les caſſer quand on veut les ſéparer pour les accoller entiérement. La ſeconde, les accoller tous généralement. Lorſqu'il ſe trouve des bourgeons beaucoup plus grands que les autres, il eſt néceſſaire de les accoller tous par le haut & par le bas dès la premiere fois, parce que les vents les pourroient caſſer, ſi l'on attendoit pour commencer à donner cette façon, qu'ils fuſſent tous à-peu-près de cette même grandeur ; ce que les Vignerons n'obſervent preſque jamais, à moins que les vignes où ils travaillent ne leur appartiennent ; alors ils tiennent fort exactement cette conduite.

ARTICLE IV.

Du Parage & des Fumiers de la Vigne.

Si la terre n'eſt pas trop ſeche lorſqu'on a fait la vendange, on peut parer toutes les vignes, excepté celles où l'on a deſſein de mettre du fumier avant l'hiver, parce qu'étant mis dans la pouée, il ne ſauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabattue dans l'orne ; ainſi en couvrant le fumier, on ne peut ſe diſpenſer de parer ce qui ne l'avoit pas été d'abord : on en uſe autrement dans des vignes qui ont des paillots, à cauſe qu'il n'eſt pas facile d'y enterrer le fumier auſſi profondément que dans les pouées d'une largeur ordinaire.

Quand les Vignerons parent les vignes, ils ne font ſouvent que gratter la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent, pour ne ſe pas fatiguer. Cette façon ne laiſſe pas d'être rude, lorſqu'on la veut donner comme il faut ; car dans les labours, on ne fait que remuer & tourner la terre, au lieu que dans cette façon on l'enleve pour la porter ſur la pouée qui doit être élevée & quarrée ; car plus elle l'eſt, plus il a fallu prendre de terre dans l'orne pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoiſſent pas la néceſſité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croient de peu de conſéquence, en ce que la vigne étant

dépouillée de ſon fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée ; cependant elle ne laiſſe pas de lui être bien avantageuſe quand elle eſt bien donnée, à cauſe que la terre en hiverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui a été mis dans l'orne ; car lorſqu'on manque à le remuer en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au lieu de piquer en terre, montent en haut pour chercher de la nourriture dans le fumier ; & ſi on néglige de les couper d'abord, elles ne manquent jamais d'attirer toute la ſubſtance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne ſe communique à celles qui ſont plus profondes.

Fumier d'hiver.

Il eſt toujours mieux de porter le fumier d'hiver avant de parer les vignes, & plutôt par un tems ſec que lorſqu'il pleut, parce que la pluie rendant le fumier peſant, on a plus de peine à marcher quand on le porte ; ce qui fait que ſouvent les hottées en ſont moins fortes, ſur-tout quand ceux qui l'ont vendu aident à le porter dans la vigne où il doit être mis, & cette peſanteur extraordinaire favoriſe ceux qui ont du penchant à tromper les perſonnes à qui ils les livrent. Pour faire en ſorte qu'une hottée de fumier ſoit bonne, on doit ne pas laiſſer de vuide dans le fond du hottereau, & le remplir juſqu'à ce qu'il n'en puiſſe plus contenir : il faut pour cela mettre le fumier le plus conſommé, & enſuite celui qui l'eſt moins ; car ſi l'on mettoit d'abord le plus long, il ſeroit difficile d'empêcher qu'il n'y eût du vuide dans le fond. Ceux qui veulent faire paſſer pour fortes les hottées, qui ne le ſont pas effectivement, feignent de faire entrer avec violence le fumier dans leur hottereau ; mais ils le font ſi doucement, qu'il n'eſt point du tout néceſſaire de les avertir de prendre garde à ne pas crever leur hottereau.

Le fumier qu'on porte dans la vigne, depuis la vendange & pendant l'hiver, doit toujours être enterré dans la pouée, qu'il faut faire ouvrir avant de l'y mettre, & renfermer auſſi-tôt qu'il y eſt ; car lorſqu'on le met dans l'orne, le ſuc s'en perd aiſément quand il tombe de fortes pluies, pour peu que le terrein ſoit en pente ; & s'il ne l'eſt pas, il retient ſi long-tems les pluies & les neiges, que les vignes ne peuvent reſſentir la chaleur du ſoleil dans leurs profondes racines, au moins dans les terres froides & humides, que vers le tems de la Saint-Jean, ce qui fait qu'elles pouſſent plus tard que les autres vignes ; & en le mettant dans la pouée, il en faut une moindre quantité que s'il étoit dans l'orne, où il y a toujours moins de racines que dans la pouée.

Quand le ſoulage n'eſt pas profond, le fumier eſt mieux dans l'orne, à cauſe qu'il faut un bon fonds de terre pour que l'on puiſſe labourer ſans découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouée avant l'hiver. La plupart des Vignerons diſent qu'il eſt toujours mieux dans l'orne ; mais ce n'eſt que parce qu'ils ont plus de peine à l'enterrer dans la pouée, & qu'on ne leur doit rien donner pour cela ; car ſi on leur donnoit quelque choſe d'extraordinaire, ils changeroient bientôt de langage.

Eſpéces de Fumiers & de Litieres.

Il y a trois ſortes de fumiers ; celui de vaches, qui eſt le meilleur de tous pour la plus grande partie des terres, celui de cheval, pour celles qui ſont froides & humides : il eſt vrai qu'il dure moins que celui de vache, parce qu'il eſt plus chaud & moins gras, & celui que vendent les Bouchers, qui eſt de fiente

d'animaux de plusieurs espéces : ce dernier est le moins bon de tous, à cause qu'il n'a presque pas de litiere & qu'il est mêlé de la plus grande partie des boyaux des bêtes qu'ils tuent, ce qui attire pendant l'hiver des corbeaux qui, en remuant la terre pour y chercher ce qu'ils y sentent, emportent une partie de ce fumier, & exposent l'autre à l'air, qui le diminue.

Il y a aussi de plusieurs sortes de litieres; celles de chaume ou de paille sont les meilleures; toutes les autres ne sont guère bonnes : celle de feuilles d'arbres ne vaut rien du tout : les Vignerons ne s'en servent que dans un grand besoin, & lorsque les vaches qu'ils nourrissent leur appartiennent, parce que cette litiere faisant un fumier serré, ils n'y trouveroient pas tout-à-fait leur compte s'ils le vendoient, soit en monceau, soit à la hottée; au monceau, à cause qu'il ne paroîtroit guère; à la hottée, parce qu'il en entreroit dans le hottereau plus qu'ils n'y en voudroient mettre. Cette espéce de fumier dure peu dans la vigne, & il est moins bon que celui dont la litiere n'est pas consommée, parce qu'étant serré & semblable à de l'oing, il ne peut se séparer pour s'incorporer avec la terre. Ceux qui vendent leur fumier au monceau, y sont rarement trompés, à cause qu'ils en savent la qualité & quantité; au lieu que les autres qui l'achetent le sont presque toujours, parce qu'ils ne connoissent rien ni à l'une ni à l'autre, à moins qu'ils n'aient une longue habitude d'en acheter sur ce pied; ainsi il est bien plus sûr de l'acheter à la hottée rendu dans la vigne.

Fumier du Printems.

Lorsque l'on met du fumier dans la vigne vers le mois de Mars, il doit être entiérement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ne manqueroit point d'attirer sur la vigne les gelées qui arrivent dans cette saison, comme on l'a déja dit ci-dessus.

Aussi-tôt que le fumier est porté, il faut, après en avoir examiné & compté les hottées, l'enterrer le jour même, à cause que le hâle le diminue, & qu'il se peut faire qu'un Vigneron en vole une partie pour en fumer, ou ses vignes, ou des terres, dans lesquelles il auroit dessein de planter ou de semer quelque chose pour son usage : il s'en est trouvé quelques-uns d'assez frippons pour en user ainsi.

On doit bien se donner de garde de s'abandonner à la discrétion d'un Vigneron, quand on a dessein de fumer la vigne; on en a vu qui en ont fait mettre à leurs Maîtres jusqu'à treize ou quatorze cens hottées par arpent : ceux qui façonnent les vignes fumées de cette maniere, y trouvent leur compte, parce que plus il y a de fumier, moins ils ont de peine à les labourer, plus la terre produit d'herbe pour nourrir les vaches, & les vignes du bois pour se chauffer. Les bonnes terres ne doivent être qu'entrefumées; ainsi il suffit de leur donner sept à huit cens hottées de fumier par arpent, pourvu qu'on les fume tous les cinq ans une fois, & que les hottées soient fortes : l'excès du fumier ne vaut rien à la vigne, cela lui fait pousser trop de bois, & le vin en est pesant sur la langue, & s'engraisse aisément. Pour ce qui est des terres maigres, on convient qu'elles ont besoin d'être fumées encore plus souvent, & qu'il leur en faut donner jusqu'à mille hottées par arpent : il est bien sûr que si on laissoit passer un tems trop considérable sans y mettre du fumier, la terre deviendroit altérée, & s'useroit de telle sorte, que la vigne mourroit au bout de quelques années.

Le fumier trop ou trop peu consommé, n'est pas le meilleur pour la vigne;

quand il l'eſt trop, il devient comme de l'oing, & ne ſauroit plus ſe ſéparer pour s'incorporer avec la terre, ce qui fait qu'il ne produit pas tout l'effet qu'on en pourroit attendre : lorſqu'il ne l'eſt pas aſſez, il n'a guère de ſubſtance, & par conſéquent engraiſſe peu la terre.

Ceux qui le vendent à la hottée, évitent avec ſoin la premiere extrêmité, & font ce qu'ils peuvent pour tomber dans l'autre, qui leur paroît plus avantageuſe, parce qu'il leur en coûte bien moins pour faire une hottée de litiere mouillée dans un toît à vache, qu'une hottée de fumier bien conditionnée.

La jeune vigne trop fumée, produit plus de bois & d'herbes que de fruits, ſur-tout lorſqu'on la décharge trop & dans des années pluvieuſes : c'eſt pourquoi il ſuffit de lui donner ſix cens hottées de fumier par arpent : celle qui eſt vieille le veut être davantage & plus ſouvent, autrement elle donneroit très-peu de vin : il eſt vrai qu'il en auroit plus de qualité, & que les Marchands le préféreroient à un autre tiré des vignes plus jeunes & plus fumées; mais pour l'ordinaire n'ayant pas égard à cela, puiſqu'ils ne l'achetent preſque pas plus cher, il eſt plus utile à ceux qui cueillent du vin pour le vendre, de n'avoir que des jeunes vignes & de les bien fumer, d'autant qu'elles réſiſtent aux accidens mieux que les vieilles.

Quoique l'on n'ait marqué ci-deſſus que les deux ſaiſons de l'hiver & du printems pour porter le fumier dans la vigne, on peut néanmoins l'y mettre pendant tout le cours de l'année, pourvu que dans le printems il n'y ait pas de gelées à craindre, & que dans l'été la terre ne ſoit pas ſi ſeche qu'on ne puiſſe la remuer ſuffiſamment pour le couvrir; car s'il ne l'étoit pas, la chaleur le conſommeroit promptement. Cette derniere ſaiſon eſt aſſurément celle de toute l'anné où il y fait le mieux, parce que la terre ayant été nouvellement remuée, le ſuc de ce fumier ſe communique plus facilement aux racines de la vigne, qui eſt dans le fort de la ſéve, & ainſi il opere plus promptement : il paroît donc fort inutile d'avoir un trou pour le laiſſer pourrir, parce que le ſuc s'y perdroit; au lieu que la vigne en profite, lorſqu'on l'y porte directement en le tirant du toît à vaches, après néanmoins l'y avoir laiſſé en monceau une quinzaine de jours, afin qu'il puiſſe avoir jetté ſon grand feu & humecté la litiere, qui peut-être n'auroit pas été aſſez mêlée avec la fiente. On peut ſuivre cette méthode avec d'autant plus de ſûreté, que les Vignerons l'obſervent fort exactement quand ils ont du fumier à porter dans leurs vignes.

Pour éviter les différens qui arrivent ſi ſouvent entre les Vignerons & les Maîtres ou les Bourgeois qui achetent leur fumier, il ſeroit fort à propos de faire étalonner les hottereaux, puiſque c'eſt une meſure dont le Public ſe ſert : il ſeroit très-facile d'en avoir de deux eſpéces; de petits pour les enfans, juſqu'à un certain âge; & d'autres plus grands dont les hommes pourroient ſe ſervir pour porter le fumier qu'ils voudroient vendre : il ne s'agiroit plus alors que d'en examiner la qualité & d'en faire le prix.

Explication des Termes de Vignobles.

Accoller la vigne. C'eſt arrêter les ſarmens aux échalas; en certains pays on les lie auſſi-tôt qu'ils ſont taillés, & en d'autres on n'accolle que ceux qui ſont crûs depuis la taille.

Anneau. Eſt un ſarment qu'on tourne en rond en forme d'anneau, & qu'on paſſe ſous un cep lorſqu'on le provigne.

Augelot. Planter la vigne à l'*augelot*, c'eſt creuſer une foſſe en maniere de

petite auge, dans laquelle on met les croſſettes dont on veut faire un plant de vigne.

Baiſſer la vigne. Terme uſité dans l'Auxerrois, pour dire *accoller* la vigne.

Biner. C'eſt donner le ſecond labour aux vignes; ce qui ſe fait pour l'ordinaire au mois de Juin.

Cartager. C'eſt donner le quatriéme labour à la vigne; c'eſt ainſi qu'on l'appelle dans l'Orléanois.

Cep. Tronc ou pied de vigne qui porte & jette des ſarmens qu'on taille tous les ans.

Champlure. Gelée qui a légérement endommagé la vigne. La champlure eſt dangereuſe pour les vignes.

Chapon. Signifie un ſarment de l'année qu'on leve pour ſervir de plant, & auquel eſt attaché un peu de bois de la taille précédente.

Charnier. Se dit à Orléans au lieu d'*échalas.*

Chauſſer la vigne. C'eſt mettre au pied des ceps, de la terre nouvellement rapportée.

Chevelé. Voyez *marcotte.*

Chevelu. Se dit des petites racines qui naiſſent aux ſarmens, qu'on plante exprès pour en avoir.

Chevoli. C'eſt le même que marcotte, & ſe dit dans l'Orléanois.

Collet. Se dit de la partie du cep qui eſt au-deſſous de la tête; d'où vient qu'on dit *accoller* la vigne.

Coſſon. C'eſt le nouveau ſarment qui croît ſur le cep de la vigne depuis qu'elle eſt taillée.

Couder un cep de vigne. C'eſt le courber en angle obtus, lui faire faire le coude. Ce terme ſe dit aſſez fréquemment aux environs d'Auxerre.

Couler. Se dit des fleurs qui, à meſure qu'elles s'épanouiſſent, tombent à terre, en ſorte que la grappe ſe tourne en vrilles.

Couloir. Grand panier d'oſier fait en ovale, & dont on ſe ſert pour tirer le moût de la cuve.

Coulure. Se dit du mouvement de la ſéve, qui étant interrompue, ceſſe d'agir dans les fleurs de la vigne, en ſorte qu'elles tombent ſans former de fruits.

Courſon. Eſt une branche de vigne taillée & raccourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On doit toujours la laiſſer au bas du cep, pour le renouveller au cas qu'il vienne à manquer.

Curer en pied. C'eſt ôter du pied d'un cep de vigne tout le bois inutile que l'ignorance du Vigneron y auroit laiſſé pour l'avoir mal ébourgeonné.

Cuver. Se dit des raiſins foulés qu'on laiſſe avec le moût fermenter dans la cuve, pour donner de la couleur & du corps au vin.

Déchalaſſer. C'eſt arracher les échalas des vignes après la vendange; ce qui ſe pratique aux environs de Paris & en quelques autres endroits où l'on met les échalas par monceaux, pour les repiquer au printems lorſque la vigne eſt prête à accoller. Dans l'Auxerrois & aux environs, on ne déchalaſſe point les vignes.

Décharneler. Se dit dans l'Orléanois pour *déchalaſſer.*

Déchauſſer la vigne. C'eſt faire un petit cerne au pied de chaque ſouche, pour en découvrir la racine qui eſt proche la ſuperficie de la terre, & y apporter du fumier.

Drugeon. Tendre bourgeon de l'année qui pouſſe aux branches de la vigne, & qui fait avorter le raiſin.

Ebourgeonner la vigne. C'eſt abattre tous les nouveaux jets qui naiſſent au pied du cep de la vigne, pour qu'ils ne conſomment point la ſéve.

Echalas. Bâton qu'on fiche au pied des vignes pour les ſoutenir.

Echalaſſer. C'eſt garnir une vigne d'échalas.

Ecuyer. Faux bourgeon qui croît au pied de la vigne, & qu'il faut abattre comme inutile.

Effeuiller la vigne. C'eſt en ôter quelques feuilles qui ombragent le raiſin; ce qui ſe pratique dans les pays chauds.

Encouder un cep de vigne. C'eſt le courber & l'attacher à l'échalas, de maniere qu'il faſſe le coude.

Entre-planter. C'eſt planter du chevelu à la place des ceps qui ont manqué.

Eſſuquer. Exprimer le ſuc des raiſins ſur le preſſoir.

Fermentation. C'eſt une ébullition naturelle du ſuc des raiſins qui s'échauffe par l'action & réaction des ſels qui y ſont contenus.

Fermenter. Voyez *Cuver.*

Foſſe. Eſt un trou qu'on fait pour planter ou provigner la vigne.

Houe. Outil de Vigneron dont on ſe ſert en bien des endroits pour labourer la vigne. Il a un fer large & plat comme celui d'une béche renverſée, poſé ſur un manche de deux pieds & demi de longueur.

Houer. Labourer la vigne avec une houe.

Larmes de la vigne. Se dit du ſuc nourricier qui diſtille goutte à goutte des ſarmens de vigne après qu'elle eſt taillée, quand la ſéve eſt en mouvement.

Lier ou *accoller la vigne.* C'eſt l'attacher à l'échalas.

Marcotte de vigne. C'eſt un ſarment enraciné qu'on a planté exprès en pépiniere pour regarnir la vigne.

Marte. Eſpéce de houe qui ſert pour labourer la vigne.

Martinet. Voyez *Vrilles* ou *Tenons*; c'eſt la même choſe.

Meigle. Outil de Vigneron composé d'un fer large du côté du manche, & qui ſe termine en pointe. On s'en ſert beaucoup à Chablis.

Membre. Se dit des ſarmens qu'on laiſſe ſur les ceps lorſqu'on taille. Les Vignerons diſent auſſi, il faut laiſſer deux ou trois membres ſur cep, c'eſt-à-dire, deux ou trois verges ou ſarmens.

Moucheter la vigne. C'eſt pincer ou couper avec une ſerpette les ſommités des nouveaux jets de la vigne pour les arrêter.

Nouer. Se dit de la fleur qui tombe & qui tourne en fruit.

Papilloter. La vigne ne fait que papilloter, quand le bourgeon, en s'épanouiſſant, ne montre que deux feuilles diſpoſées en aîles de papillon; ce qui eſt un mauvais ſigne; le bourgeon a ſouffert.

Parer la vigne. C'eſt lui donner le labour après vendange.

Pas. Les Vignerons diſent, en Auxerrois, *planter au pas*; c'eſt planter la vigne dans des trous, dont la diſtance de l'un à l'autre n'eſt meſurée qu'au pas ou à l'enjambée du Vigneron.

Perche. Mettre la vigne en perche, c'eſt attacher des perches en travers aux échalas de la vigne, ainſi que cela ſe pratique dans tout l'Auxerrois.

Pleyon. Grande paille de ſeigle non battue dont on ſe ſert pour accoller la vigne à l'échalas lorſqu'elle a jetté de nouveau bois.

Pleurer. Voyez *Larmes.*

Poulette. S'entend d'un ſarment d'une même ſéve coupé exprès pour être planté. Les poulettes paſſent quelquefois parmi les chapons ou croſſettes pour plant de vigne; mais elles ne les valent pas.

Provigner. C'eſt coucher pluſieurs ſarmens en terre pour leur faire prendre racines.

Rebiner. C'eſt donner un troiſiéme labour à la vigne.

Rechauſſer la vigne. C'eſt remettre de la terre dans un trou qu'on a fait au pied de la vigne pour la fumer.

Recouler la vigne. Remettre du plant où il a manqué.

Recours. Voyez *Courſon ;* c'eſt la même choſe.

Relever la vigne. C'eſt attacher pour la ſeconde fois aux échalas les nouveaux ſarmens de la vigne qui ont pouſſé depuis qu'elle a été accollée : on releve la vigne avec le pleyon.

Rompre la vigne. C'eſt labourer également par-tout incontinent après qu'elle eſt nouvellement plantée.

Roſette. La vigne eſt en roſette lorſque tous les bourgeons ſont épanouis, & qu'ils forment par leurs feuilles une maniere de roſe.

Rueller la vigne. C'eſt faire une rigole tout du long de chaque perchée ; ce qui ſe pratique avec la panne de la pioche, en relevant la terre du milieu d'une perchée, pour la jetter ſur les pieds des ceps.

Sautelle ou *ſauterelle.* Sarment de vigne qu'on couche en terre pour prendre racine, & de maniere qu'il fait le dos de chat à la partie qui eſt hors de terre du côté où il tient au cep.

Sombrer. C'eſt donner le premier labour aux vignes.

Souche de vigne. Eſt la partie du cep qui eſt à fleur de terre, & qui tient aux racines.

Tenon. Voyez *Vrilles ;* c'eſt la même choſe.

Terrer la vigne. Signifie apporter à la hottée de la terre aux pieds des ceps qui languiſſent.

Tourner. Se dit du raiſin qui commence à mûrir.

Viette. Branche de vigne qu'on taille à la longueur d'un pied & demi au plus, lorſqu'on veut l'étendre ſur la perchée.

Vin de teinte. Eſt un vin qui eſt ſi fort en couleur, qu'il paroît noir. Il ſert aux Cabaretiers pour colorer leur vin blanc ; ils le rendent ou paillet ou rouge, ſelon la quantité qu'ils y en mettent. Les Teinturiers s'en ſervent auſſi pour leur teinture.

Vrilles, *Martinets* ou *Fettons.* Sont les petits ſions tendres qui naiſſent le long des ſarmens, pour s'accrocher & ſe ſoutenir par leurs circonvolutions.

CHAPITRE VII.

DU CIDRE,

Du Poiré, du Cormé, & de pluſieurs autres petites Boiſſons.

COMME il eſt triſte de ne boire que de l'eau, & que la vigne ne vient point par-tout, la néceſſité ingénieuſe, ou plutôt l'expérience de l'homme à qui la Providence a abandonné le ſoin de faire valoir les différens dons de la nature, a appris à en tirer pluſieurs ſortes de boiſſons.

Après le vin, le cidre tient communément le premier rang ; & ſous le nom de cidre, on n'entend ordinairement que le jus des pommes ruſtiques, qui s'appelle dans le pays, cidre pommé, ou ſimplement cidre ; cependant le nom de cidre renferme auſſi le poiré, ou jus des poires agreſtes.

Du

Du Cidre.

On dit que l'art de le faire a été trouvé en Baſſe-Normandie. D'autres prétendent que les Normands l'ont appris des Baſques, qui en ſont auſſi bien fournis en la *Sidra;* & que ceux-ci le tiennent des Africains, chez leſquels cette boiſſon étoit connue dès le tems de Tertullien & de S. Auguſtin. Il y en a même qui la font de la plus haute antiquité, à cauſe de l'analogie du mot *ſidre* avec le *ſicera* des Latins, & le *ſechar* des Hébreux.

Quoi qu'il en ſoit, le meilleur cidre ſe fait avec les pommes ruſtiques les plus douces; les ameres vont enſuite avec les plus aigres, & ſans les mêler; on ne mêle que celles dont les ſucs ſont plus approchans, ou pour corriger les uns par les autres. J'ai déja dit que les fruits au couteau ne valent rien pour faire du cidre.

On ramaſſe toutes les pommes qui tombent avant la maturité, & on les met à part: c'eſt ce qu'on appelle du *grouin:* on en fait du cidre de primeur.

On laiſſe les fruits à l'arbre juſqu'à leur parfaite maturité, qui eſt ſur la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre; & alors on choiſit un beau jour pour les récolter, afin qu'ils ſoient de garde. Le fruit & le cidre en vaudroient mieux ſi on les cueilloit à la main; mais comme il y auroit trop d'ouvrage, on les abat ou à coups de *gaules*, ou en *lochant*, c'eſt-à-dire, en ſecouant l'arbre ou les principales branches, pour en faire tomber toutes les pommes. On les ramaſſe par monceaux pour qu'elles ſe reſſuient, &, comme ils diſent, pour qu'elles ſe *migotent* à l'air pendant trois ſemaines ou environ, ce qui les groſſit & les perfectionne; enſuite on les porte au grenier ou dans quelqu'autre lieu deſtiné pour la garde de ces fruits, qu'on met ordinairement ſur la pile du preſſoir ou à côté, pour en faire du cidre à loiſir.

C'eſt à quoi il faut employer les pommes, avant qu'elles ſoient ni pourries ni gelées. On fait du cidre depuis l'automne juſqu'à la fin de l'hiver; car on n'a pas le tems, dans les lieux bien plantés de pommiers, de faire tout ſon cidre à la fois; & il y a même des pommes qui ne veulent être pilées que ſur le tard, pour qu'elles rendent plus de jus, de même qu'il y en a auſſi qui donnent beaucoup plus de lie.

Les fruits des vieux pommiers donnent un cidre meilleur, plus coloré & plus de garde que celui des jeunes arbres, qui eſt ordinairement blanc.

Façons du Cidre.

Quand on veut faire le cidre, on met une quantité de pommes dans une grande auge de bois, circulaire & évaſée; on y écraſe ces fruits ſous une meule roulante qu'un bâton paſſé dans l'axe tient attachée à un pivot mobile placé au centre de l'autre, & qu'un cheval tourne comme celles dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile. On met de l'eau avec les pommes tant & ſi peu qu'on veut; il en faut un peu pour que le fruit s'écraſe, mais le trop d'eau gâte le cidre. On remue les pommes dans l'auge avec une pelle de bois, à meſure qu'elles s'écraſent: quand elles ſont écraſées comme il faut, on les retire de l'auge pour y en mettre d'autres qu'on écraſe de même, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin.

Les meules de bois valent mieux que celles de pierre, & ſouvent on en met deux qui ſe ſuivent dans la même pile. L'auge doit être poſée & maçonnée ſolidement, & être bien cloſe & bien maſtiquée, pour que rien ne ſe perde.

Ceux qui n'ont point de ces grandes piles à meules tournantes, ſe ſervent

d'une auge ſimple dans laquelle ils pilent le fruit à force de bras avec des pilons ou maſſues de bois.

Auſſi-tôt que les pommes ſont pilées, afin qu'elles ne ſe deſſechent point, on les porte ſur la table du preſſoir, & on les y dreſſe en motte quarrée avec de la grande paille, qui eſt néceſſaire pour lier la motte; on met un lit de paille entre chaque lit de pommes, qui eſt d'environ quatre doigts d'épaiſſeur. La motte ainſi dreſſée, on charge la motte & le preſſoir, on preſſure; la liqueur coule dans la cuve, & à meſure qu'elle s'emplit on la ſurvuide dans des tonneaux bons & propres qu'on n'emplit pas tout-à-fait, & qu'on ne bondonne qu'après que le cidre a bouilli.

On fait les mottes ou aſſiettes de pommat plus ou moins grandes, ſuivant la portée du preſſoir; à meſure qu'elles s'affaiſent on les taille quarrément avec le couteau à preſſoir, qui eſt un grand fer recourbé emmanché de bois, & on charge les recoupes par-deſſus la motte qu'on continue de preſſurer.

Tout cidre, ſoit pommé ou poiré, demande à bouillir long-tems ſans être bouché, parce qu'il eſt plus furieux dans ſon bouillon que le vin, ſur-tout quand on y a mis trop d'eau.

On tire le cidre au clair dans d'autres futailles, lorſqu'on veut s'en défaire; car il ſe garde mieux ſur la lie & dans des tonneaux d'un grand volume; mais il n'aime pas à être voituré dans les fortes chaleurs.

Les futailles où il ſe fait mieux & où il ſe conſerve plus long-tems, ſont celles où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueur; mais dans ceux où il y a eu de l'eau-de-vie, le cidre mûrit plutôt & a moins de couleur.

Les fruits au couteau qui ſe ſervent ſur table, ne valent rien pour faire du cidre; il faut, comme on l'a déja dit, des fruits ruſtiques. On remarque même que celui qui ſe fait de pommes tendres, ſe garde moins que celui de pommes fermes. Les pommes ſures ont plus de ſuc que les douces, mais dans les petits terroirs, le cidre s'en conſerve moins; auſſi eſt-il plutôt prêt à boire, & on n'y doit point mettre d'eau en les pilant; à la différence des pommes douces, comme elles ont le ſuc gras & épais, il leur faut un peu d'eau pour qu'elles s'écraſent mieux, & qu'elles graiſſent moins; ou bien y mêler des pommes aigres. Dans les grands terroirs à cidre, celui des pommes ſures perd ſon aigreur avec le tems, & la ſeconde année il eſt auſſi doux que les autres. En général, ce ſont les pommes qui ont la chair ferme qui font le meilleur cidre, & ſouvent qui donnent le plus de jus; il ne ſe pare pas ſi vîte que les autres; mais il eſt plus de garde.

Les Normands, & depuis quelques tems les Bas-Picards, plantent dans leurs clos & dans leurs champs, un grand nombre de fruits différens, dont la plupart ſont d'une belle couleur; mais ils ont une ſaveur rude & acerbe, & rendent un cidre piquant, fort, & qui ſe conſerve long-tems.

Le bon cidre doit être clair, ambré, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Ceux qui ont le plus de corps ou d'amertume, ſe gardent le plus. Il y en a de rouges, d'ambrés & de blancs; ceux-ci ſont ordinairement ceux qui percent mieux & qui peſent moins, quoiqu'ils ſoient les moins eſtimés. Il y a des cidres qui ſe gardent juſqu'à la quatriéme année. Les plus légers & les plus perçans s'aigriſſent ordinairement dès la fin de la premiere année, ſur-tout quand on y a mis trop d'eau dans la pile ou dans la cuve; car l'eau affoiblit & aigrit le cidre.

Communément il faut ſix mines de pommes pour faire un muid de cent ſoixante-huit pots de cidre. Une mine, ou ſix boiſſeaux de groſſes pommes donnent plus de jus qu'une mine de petites pommes.

Les meilleurs cidres, tels que ſont ceux des vieux arbres plantés ſur le tuf, ſont ſujets à la *cappe*, c'eſt ainſi que les Normands appellent une eſpéce de coëffe ou pellicule qui ſe forme & ſurnage dans le tonneau ; & qui en ſe crevant ordinairement, lorſque la piece eſt à la barre, met tout le reſte du cidre en lie. On peut remédier à cet accident en clarifiant ce qui reſte en vuidange avec de la colle de poiſſon ; ou bien, environ ſix ſemaines après que le cidre eſt entonné, on renverſe la piéce ſur un bout, on défonce l'autre bout, & on en enleve la cappe avec un tamis.

Le cidre eſt pectoral, il fortifie l'eſtomac, il humecte & déſaltere beaucoup ; quand on en prend trop, il enivre plus fort que le vin.

Piquette ou *Petit Cidre.*

On fait de la piquette de cidre, ainſi que de vin. On prend le marc du cidre après qu'il a été preſſuré, ou la lie des piéces en vuidange ; on met tremper ces marcs ou lies dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours on les reporte ſur le preſſoir pour en tirer juſqu'à la derniere goutte. C'eſt ce qu'ils appellent *repaſſer* le marc, & ce *petit cidre* eſt la boiſſon ordinaire des femmes, des enfans, des domeſtiques & journaliers en Normandie. Il eſt meilleur quand on le fait de marc qui n'a point été d'abord preſſuré ſi fort ; il y en a ſouvent qui vaut du cidre pur. Du moins le petit cidre vaut toujours bien ce qu'il en coûte pour la cueillette des fruits, & pour la façon du cidre ; c'eſt pourquoi il y a commodité & double profit à avoir chez ſoi un preſſoir à cidre ; car ceux qui y portent leurs pommes à preſſurer, y laiſſent le marc outre l'argent qu'ils donnent pour le pilage & preſſurage. Ordinairement on fait un muid de petit cidre avec le marc de quatre muids de gros cidre.

Le pommat ou marc, après qu'on en a exprimé tout le jus, ſert encore d'engrais aux cochons & aux arbres ; ou bien on le fait ſécher par mottes pour le brûler.

Autre Cidre appellé *Picaſſe.*

En Normandie & ailleurs on fait groſſiérement une eſpéce de cidre avec des pommes concaſſées ſimplement ; on en remplit un tonneau bien enfoncé & poſé à demeure ; on y met de l'eau par-deſſus juſqu'à deux doigts du bondon ; on le laiſſe bouillir, & on uſe de cette boiſſon en le rempliſſant d'eau à meſure juſqu'à ce qu'il ne veuille plus rien dire, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'il ne puiſſe plus ſupporter l'eau.

Du Poiré.

On fait avec des poires ruſtiques le cidre poiré, comme on fait le cidre pommé, avec des pommes agreſtes ; mais le poiré veut être gardé plus long-tems, pour être dans ſa boîte ; cependant il n'eſt pas ſi agréable à la vue ni au goût, il porte à la tête, & ſe conſerve moins que le pommé. On le fait de même, tant pur que piquette ou picaſſe.

Véritable maniere de faire l'excellent Cidre de Normandie & le Poiré.

Aujourd'hui les Bretons, à l'imitation des Normands, plantent beaucoup de pommiers : le cidre s'y trouve très-délicat. L'Angleterre même ſuit cet exemple, que les Normands y ont apparemment porté. La Picardie, le Beauvoiſis & le Hurepoix commencent à adopter cet uſage.

Il faut convenir que le cidre, qui eſt doux, eſt la meilleure boiſſon de toutes pour les poitrines délicates; car il adoucit, rafraîchit & lâche un peu: il gonfle à la vérité ceux qui n'y ſont pas accoutumés, mais il ne fait jamais cet effet-là à ceux qui en font leur uſage ordinaire.

Le cidre n'eſt pas généralement de la même bonté dans toute l'étendue de la Province de Normandie. Il y a pluſieurs endroits où il s'en trouve de bon, mais en petite quantité. Les deux cantons où il eſt excellent & en plus grande abondance, ſont le pays d'Auge & le Beſſin, ou les environs d'Iſigny: c'eſt de ce dernier lieu dont on va donner par claſſe la liſte des noms des pommes des meilleures eſpéces, ainſi que la maniere de les piler ou écraſer, & d'en tirer le jus, afin d'avoir du cidre doux, délicat & excellent, & qui peut ſe comparer quelquefois aux vins de liqueur les plus agréables.

On n'entrera pas dans la maniere d'élever les pépinieres, c'eſt une choſe connue de tout le monde, ni dans celle de greffer en fente les pommiers: ils ſe plantent ordinairement en quinconces, ou bien on en dreſſe des allées pour former les avenues des maiſons de campagne.

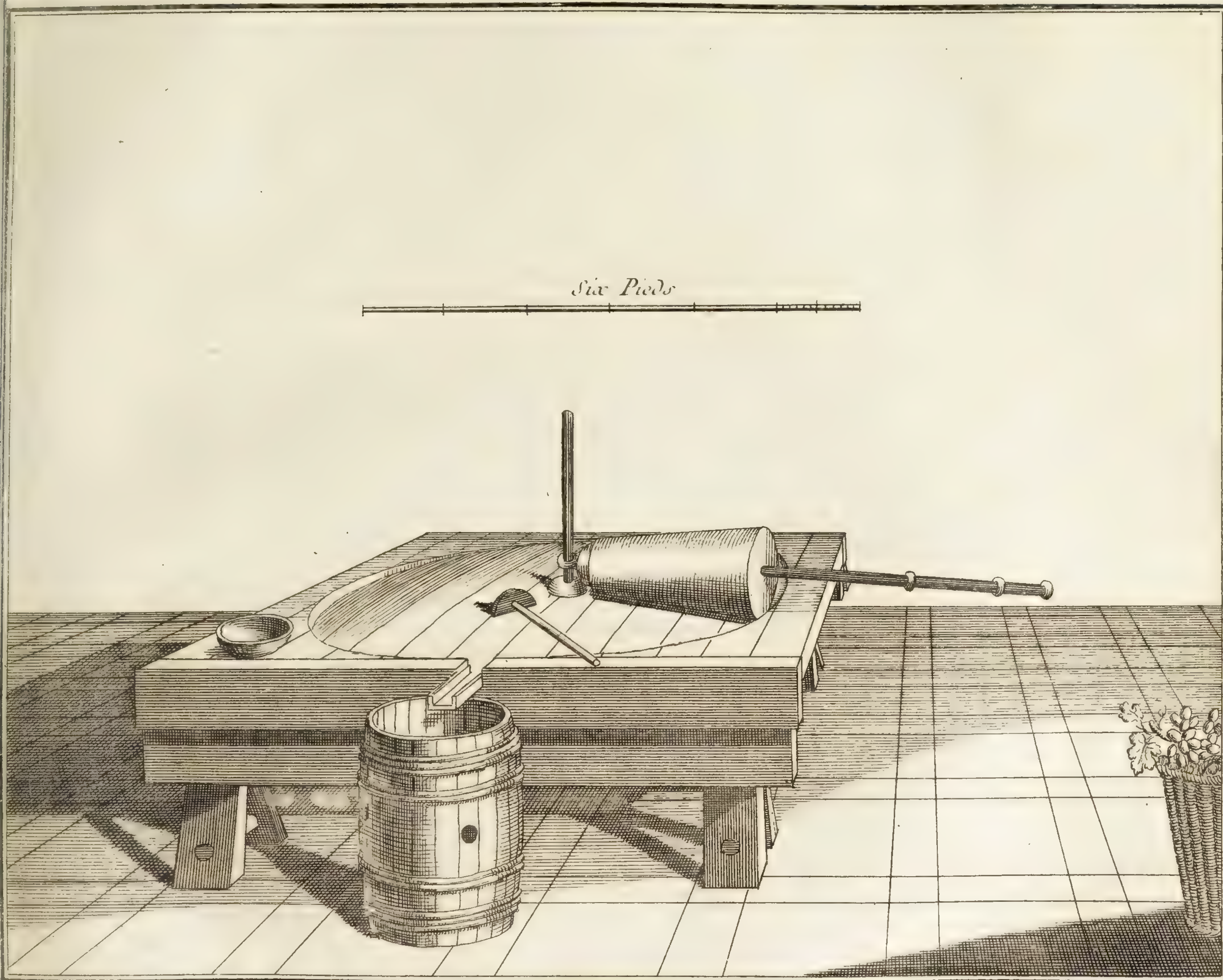
On cueille les pommes en différens tems à meſure qu'elles paroiſſent mûres: on ne peut pas en donner un tems fixe: cela dépend des années qui ſont plus ou moins avancées; l'uſage & la vue en décident; mais une regle générale dont il ne faut jamais s'écarter autant qu'il eſt poſſible, c'eſt de cueillir les pommes dans un tems ſec, & qu'elles ne ſoient chargées d'aucune humidité, les porter dans un grenier, & les mettre toutes en un tas ſuivant leur claſſe, afin qu'elles s'échauffent enſemble, qu'elles ſuent & qu'elles ſe mûriſſent.

Voici la liſte des eſpéces que l'on doit cueillir les premieres, qui ſont de la premiere claſſe; girard, louviere, gros-relet, haze, fraiſquin: les eſpéces de la ſeconde claſſe ſont, prapetit, doux-évêque, gallot, gannevin, oranget, petite-aufriche, petit-relet, petit-dameret, amer-doux de Sully. Il y a encore le ſafran que l'on pile & cidre ſeul ſans le mêler avec aucune autre eſpéce: il fait du cidre que l'on garde fort long-tems. La troiſiéme eſpéce de pommes conſiſte en pommes dures qui mûriſſent fort tard & très-difficilement; elles compoſent la troiſiéme claſſe; en voici les noms; aufriche, marin-onfré, germaine, benevanelle. Les deux premieres claſſes s'appellent pommes tendres, & la troiſiéme s'appelle pommes dures. Il y a dans ces trois claſſes une infinité d'autres eſpéces; mais qu'il eſt inutile de rapporter, puiſque l'on a choiſi celles qui ſont le meilleur cidre.

Il y a le tems de maturité à prendre pour piler les pommes, ce qui eſt d'une grande importance; il faut que celles des deux premieres claſſes, appellées pommes tendres, ſoient pilées pour les cidrer, quand elles paſſent de beaucoup le point de la plus grande maturité. Les pommes de la troiſiéme claſſe, appellées pommes dures, doivent au contraire être pilées toutes vertes. Quand elles ſont amaſſées enſemble dans le grenier, auſſi-tôt qu'elles ont une odeur forte de pommes, il eſt tems d'en faire du cidre, ſi l'on attendoit davantage, le cidre en ſeroit moins bon: ce détail eſt confirmé par mille & mille expériences; c'eſt la raiſon pour laquelle, lorſqu'on goûte dans une cave quantité de futailles pleines de cidre, elles ont toutes des goûts différens, parce qu'il n'eſt pas poſſible de pouvoir, dans le même tems & tout à la fois, écraſer & tirer le jus des pommes, quand elles ſe trouvent dans le tems qu'il convient de le faire.

On ſuppoſe que tout le monde ſait la conſtruction des preſſoirs à faire le cidre: il ſuffit de dire ſeulement que l'on fait une auge circulaire de piéces de bois rapportées à deux meules de bois ſemblables à celles d'un moulin à bled,

PRESSOIR POUR LE CIDRE ET POUR LE VERJUS.



Tome II Page 402.

mais différemment poſées ; car celles du moulin ſont horizontales, & celles pour le cidre ſont verticales dans leur auge : elles ſont percées dans leur centre par où paſſe un eſſieu, dont un bout qui excede le dehors de l'autre, ſert à y attacher un cheval, & l'autre extrêmité de l'eſſieu ou de l'axe eſt attachée au pilier, qui eſt fixe & perpendiculaire au centre du terrein tracé circulairement par l'auge. On remplit cette auge de pommes ; le cheval qui tourne en rond autour de l'auge, fait tourner les meules qui écraſent peu à peu les pommes. Lorſqu'on juge qu'elles ſont écraſés comme il convient, (car ſi elles l'étoient trop, le cidre rendroit trop de lie, & ſi elles ne l'étoient pas ſuffiſamment, on n'en tireroit pas aſſez de jus), on les prend avec une pelle de bois pour les jetter dans une grande cuve, qui eſt miſe exprès à une diſtance très-proche, & où il n'y a que le paſſage du cheval entre la cuve & l'auge, que l'on appelle communément en Normandie, la *pile*. On continue cet ouvrage juſqu'à ce qu'on ait aſſez de pommes pilées pour faire un marc ; ce qui eſt un terme pour faire entendre ſa largeur & hauteur néceſſaire afin que le preſſoir en tire tout le jus.

En Angleterre, ils ont une autre maniere d'écraſer les pommes. Ils ſe ſervent de deux pignons de cuivre ou de fer fondu, qui engrainent l'un dans l'autre d'un pied de longueur & autant de hauteur. Ils font tourner l'eſſieu d'un ſeul pignon, lequel fait tourner l'autre pignon en dedans ; cela eſt couronné d'une tremie, où ils jettent les pommes. Cet uſage eſt fort bon & très-utile ; mais il y a peu d'endroits où cela ſoit établi en Normandie ; parce qu'il eſt plus difficile de faire du petit cidre avec cette machine qu'avec la pile ordinaire. On expliquera par la ſuite la maniere de faire le petit cidre dans cette Province.

Les pommes étant pilées, comme on vient de le dire, il faut aſſeoir le marc ſur l'émoi du preſſoir. Peu de perſonnes ignorent que le preſſoir eſt compoſé d'un gros ſommier de bois, qui s'appelle *brebis*, de vingt-quatre à vingt-huit pieds de longueur, poſé horizontalement ſur ce terrein, & d'un autre arbre appellé *mouton*, de pareille figure, élevé parallelement ſur la brebis. Il eſt ſoutenu par le bout le moins gros, d'une groſſe vis de bois dont l'autre bout tient pareillement dans le bout le moins gros de la brebis. Dans le milieu de la longueur de ces deux arbres il y a deux jumelles ; & à leur gros bout deux autres jumelles ; ce ſont ces quatre piéces de bois plates arrêtées fixement par le bout d'en-bas à la brebis, & par en haut à des traverſes, qui les tiennent ſolidement ſans s'écarter, de ſorte que le mouton hauſſe & baiſſe entre les quatre jumelles, & toujours à plomb ſur la brebis. Il y a une traverſe que l'on met à la main ſous le mouton dans les deux jumelles du côté de la vis, leſquelles ſont portées diamétralement exprès ; & par la force de cette traverſe, on fait hauſſer & baiſſer en baſcule le gros bout du mouton ; pour les jumelles de derriere, on ſe ſert de morceaux de bois qu'on appelle des *clefs*, ſoit pour ſupporter le mouton, ou le faire preſſer ſur le marc.

Entre les quatre jumelles, on place ſolidement ſur la brebis un plancher de planches, qui s'appellent *chaſſi d'émoi*, avec un rebord de quatre piéces de bois, que l'on nomme *roſeaux d'émoi*, qui empêchent le jus de la pomme de s'écouler que par un endroit appellé *béron*, d'où le cidre tombe dans une petite cuve placée au-deſſous pour le recevoir. On a donné à ce plancher le nom d'émoi, ſur lequel perpendiculairement on éleve le marc des pommes par lits de trois à quatre pouces d'épaiſſeur, ſéparés par des couches de longue paille, le tout juſqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, & dont la baſe a à-peu-près la même largeur, de ſorte que cela repréſente une pyramide

quarrée & tronquée. En Angleterre, on ſe ſert de toile de crin au lieu de longue paille, dont l'uſage n'eſt point encore établi en Normandie, quoique très-bon.

Le marc étant donc établi & élevé ſur l'émoi, il y a un plancher de pareille grandeur, mais ſans aucun rebord, qui eſt attaché au-deſſous du mouton qui ſe nomme le *hec ;* par le moyen de la vis qui eſt à l'extrêmité de la brebis & du mouton, on fait baiſſer le mouton ſur le marc, qui, en y appuyant le hec, fait preſſer & ſortir le jus que ce marc contient.

Au bas de cette vis de preſſoir, il y a comme une roue de carroſſe qu'on appelle le *tour*, placée horizontalement ſur la brebis, & qui tient au bas de la vis; il y a des chevilles attachées perpendiculairement ſur la jante de ce tour ou roue placées de diſtance en diſtance, afin que pluſieurs hommes en prenant ces chevilles, tournent la vis avec plus de force pour preſſer le marc juſqu'à ce qu'il ne rende plus de jus.

On a parlé ci-devant d'une petite cuve qui eſt ſous le béron de l'émoi pour recevoir le cidre; on eſt obligé de la vuider à meſure qu'elle ſe remplit, & on entonne le cidre dans des tonnes ou tonneaux; ces derniers ſont de petites tonnes d'environ quinze cens pintes, meſure de Paris: on met deſſus un grand entonnoir garni d'un tamis de crin qui retient les parties épaiſſes du marc qui ſe mêlent avec le cidre.

Quand le tonneau eſt plein, à quatre pouces près, on le laiſſe dans la cave, où il fermente preſqu'auſſi-tôt; ce qu'on appelle en Normandie *bouillir:* à peine le bouillonnement eſt-il paſſé, que la lie la plus épaiſſe qui s'eſt détachée du plus ſpiritueux du cidre par la fermentation, deſcend au bas du tonneau; & celle qui eſt la plus légere monte au-deſſus du cidre, & s'appelle *chapeau*, parce qu'elle occupe le haut de la liqueur.

Lorſqu'on ſouhaite que le cidre prenne beaucoup de force & qu'il monte à la tête, on le laiſſe dans cette ſituation avec ſon chapeau & ſa lie; il ſe conſerve même plus long-tems: mais ſi l'on veut du cidre doux, agréable, délicat, & qui garde cette douceur, il faut tirer le cidre au clair; mais il y a un tems précieux pour cet ouvrage; on ne doit pas le faire quand le cidre a perdu toute ſa douceur, ce que les Normands appellent *cidre paré ;* ni quand il y a trop de douceur, parce que toute la lie ne ſeroit point encore dépoſée au bas du tonneau; c'eſt dans le tems préciſément que, lorſqu'en le goûtant, il gratte tant ſoit peu le palais, quelque douceur qu'il ait avec cette qualité, il faut le tirer au clair, & pour le rendre parfait, y mettre un ſixiéme de cidre doux au ſortir de l'émoi; ce qui procure une nouvelle fermentation moins forte que la premiere: une petite quantité de lie épaiſſe au bas du tonneau, un petit chapeau mince de la lie légere s'éleve au haut; ce qui aide le cidre à ſe conſerver dans ſa parfaite bonté, qui fait, ſuivant le dire des Normands, un cidre gras chargé de couleur: au contraire, les cidres qui n'ont point été tirés au clair, ſont des cidres maigres, clairs, durs & forts.

Voilà tout ce que l'on peut dire de plus particulier ſur les cidres de Normandie: on conviendra aiſément, par ce que l'on vient de voir, que ceux qui prétendent qu'on mêle de l'eau avec les pommes, ſe ſont extrêmement trompés, & ne ſavent pas comment on fait l'excellent cidre.

Il eſt vrai qu'on ſe ſert d'eau pour faire du petit cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire des domeſtiques & des pauvres artiſans. Quand on a tiré le jus du marc qui eſt ſur l'émoi, ce qu'on appelle le *gros cidre*, on le porte dans la pile, où l'on met une quantité ſuffiſante d'eau, (la moins vive eſt celle qui y convient le mieux); & l'on fait tourner les meules par des chevaux, afin de triturer le marc avec l'eau; puis on le met au preſſoir, comme on a expliqué ci-deſſus pour

le gros cidre. Voilà la ſeule occaſion où l'on mêle l'eau avec les pommes, mais après en avoir tiré le premier jus, & tout ce qui y eſt de meilleur.

Il y a quelquefois des occaſions où l'on mêle un peu d'eau dans le cidre, c'eſt quand il a été tranſporté pour le clarifier promptement (ce que peu de perſonnes ſuivent cependant) : on met dans ce tonneau de quinze cens pintes, environ cinq pintes d'eau, laquelle étant plus peſante que le cidre, deſcend au bas de la futaille, & fait dépoſer avec elle les parties qui empêchent le cidre de paroître clair : cela fait à-peu-près l'effet de la colle que l'on met dans le vin ; mais l'eau n'agit pas ſi promptement que la colle de poiſſon, c'eſt pourquoi lorſqu'on veut que le cidre ſoit mouſſeux & le boire dans ſa vraie bonté, on attend qu'il ſe ſoit perfectionné dans la futaille ; & auſſi-tôt qu'il a attrappé un goût flatteur, on le colle de la même maniere que nous l'avons dit en parlant du vin ; puis on le tire en bouteilles, où il ſe conſerve plus long-tems & beaucoup mieux que dans le tonneau.

Le poiré, qui ſe fait avec les poires, ſe fabrique de la même maniere que le cidre : on fait auſſi du petit poiré. Le poiré n'eſt pas une boiſſon générale dans la Normandie, & il y a même peu de cantons où il ſoit en uſage, parce qu'il eſt mal-ſain ; le plus grand avantage que l'on en retire, c'eſt qu'il ſert à faire de l'eau-de-vie beaucoup ſupérieure à l'eau-de-vie de cidre.

Du Cormé.

Prenez des cormes qui ne ſoient pas encores mûres ; elles ſont alors jaunâtres & aſſez fermes ; empliſſez un tonneau plus d'à moitié ; rempliſſez-le d'eau & le laiſſez bouillir ſans bondon : cette liqueur en fermentant prend un acide, & acquiert promptement une maturité qui plaît au goût. Elle ſert de boiſſon quand le vin manque, du moins pour les domeſtiques & pour les journaliers.

Vin de Prunelles.

Les pauvres Payſans font une picaſſe de prunelles qu'ils cueillent de même avant leur maturité ; ils en mettent dans un tonneau juſqu'à la moitié, puis ils en rempliſſent le reſte d'eau juſqu'à deux doigts près du bord, & ils le laiſſent fermenter pendant un mois, enſuite ils en boivent. Quoique cette boiſſon ait une couleur veloutée, elle eſt pourtant moins bonne que les précédentes. On la remplit d'eau à meſure que l'on en boit ; juſqu'à ce que la ſubſtance des prunelles ſoit totalement abſorbée.

Vin de Geniévre pour les Pauvres.

Prenez ſix boiſſeaux de graines de geniévre légérement concaſſées, & quatre poignées d'abſinthe bien épluchée : mettez le tout dans un tonneau, & verſez deſſus cent pintes d'eau commune ; laiſſez-le infuſer dans la cave ou autre lieu frais pendant un mois : on pourra enſuite faire une boiſſon ordinaire & ſuffiſante pour ceux qui n'ont vin, cidre, ni biere à boire : elle eſt très-ſaine & convient à toutes ſortes de tempéramens. Il faut laiſſer le marc au fond du tonneau, & le remplir d'eau quand la premiere eſt bue. Plus cette boiſſon eſt vieille, meilleure elle eſt, parce qu'elle eſt plus ſpiritualiſée.

Bouillon.

Le bouillon eſt une autre petite boiſſon fort ſaine & très-propre aux femmes,

aux enfans, aux domeſtiques & aux pauvres gens; ils en font leur ordinaire en quelques Provinces, comme Flandre & Picardie. C'eſt un diminutif de biere qui ſe fait aiſément & à peu de frais, & qui peut ſe faire par-tout.

Prenez un minot de bon ſon ou recoupes de froment; faites-le bouillir avec de l'eau nette & ſaine dans une chaudiere qui tienne un demi-muid; ajoutez-y deux poignées de l'herbe appellée *orvalle* de la grande eſpéce, & remuez le tout avec un bâton, afin que ce tout ſe mêle ſans ſe brûler, & après trois bouillons, tirez-le de deſſus le feu: étant refroidi, vous le paſſerez par un gros linge ou par un tamis de crin, & vous en emplirez une futaille de demi-muid, dans laquelle vous aurez mis pour un ſol de levain, détrempé à part avec de l'eau: cette boiſſon entonnée, bouillira promptement à-peu-près comme la biere. Quand elle ſera raſſiſe & claire, au bout de deux, quatre ou ſix jours, ſelon ſa force, vous la mettrez en perce en jettant les deux premieres pintes ſi elles ſont troubles. On met ordinairement cette boiſſon en perce, auſſi-tôt qu'elle a perdu ſa fadeur & pris un goût aigrelet, & on la boit ſans diſcontinuation, parce qu'elle ne ſe garde pas long-tems; auſſi en fait-on de nouvelle lorſqu'on veut: il n'eſt pas néceſſaire de défoncer le tonneau, il ſuffit de vuider la lie par le bondon ſans trop l'égoutter.

Ponche.

Le ponche la liqueur favorite des Anglois; elle a été inventée dans les Iſles que cette Nation poſſéde en Amérique, d'où elle eſt paſſée en Angleterre.

Elle eſt compoſée de deux parties d'eau-de-vie & d'une d'eau ordinaire; on y met du ſucre, de la canelle, du girofle en poudre, du pain rôti & des jaunes d'œufs qui la rendent épaiſſe: ſouvent au lieu d'eau on y met du lait, & c'eſt la plus eſtimée: elle eſt très-nourriſſante, & on la tient excellente pour la poitrine; mais d'un autre côté ayant pour fondement l'eau-de-vie, je penſe que cette boiſſon ne manque jamais d'altérer le ſang, & même d'affecter les organes.

Chouſſet, Bouillon des Turcs.

Le chouſſet eſt une boiſſon qui n'eſt guère différente de celle qu'on appelle bouillon en Picardie, dont nous venons de parler. Le chouſſet eſt fort nourriſſant, & enivre comme la biere.

Les Turcs, chez laquelle cette boiſſon eſt en uſage, la font de pâte crue, mais levée; ils la décuiſent dans un chaudron plein d'eau; & quand elle eſt raſſiſe & ſéchée, ils en prennent la groſſeur d'un œuf qu'ils jettent dans de l'eau pour la boire: elle s'échauffe auſſi-tôt, & bout d'elle-même ſans la mettre ſur le feu, de maniere qu'il s'en fait une boiſſon blanche & épaiſſe. Les Turcs ſe lavent & ſe fardent de l'écume de chouſſet, comme les Flamandes & les Angloiſes le font avec celle de la biere.



CHAPITRE

CHAPITRE VIII.

De la Biere & de l'Hydromel.

La biere, *cervisia* ou *zythum*, anciennement connue sous le nom de cervoise, est une boisson composée d'eau, d'orge, de fleurs de houblon, & de levure ou levain.

On fait trois sortes de bieres; de la double, de la simple, & de la petite. Les différentes doses d'orge, de houblon & de levure sur la même quantité d'eau, font ces trois sortes de bieres.

Ceux qui font la biere s'appellent Brasseurs, à cause du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau; ce qu'on appelle *brasser*. Il leur faut pour cela des lieux spacieux, accompagnés de cours & de grands bâtimens pour contenir les chaudieres, les cuves, les baquets, les fourneaux & autres ustensiles nécessaires, avec des greniers, des caves & des celliers. S'ils n'ont pas quelque riviere ou fontaine voisine, il leur faut des puits les meilleurs; car l'eau est le fondement de la biere; & si l'eau n'est pas bien claire, pénétrante, légere, sans saveur & très-pure, il est impossible de faire de bonne biere. On connoît que l'eau est bonne lorsqu'elle mousse aisément avec le savon; mais quand elle le fait difficilement, c'est une preuve qu'elle est embarrassée de choses qui lui sont étrangeres, & par conséquent qu'elle n'est point propre à cet usage. L'eau de la petite riviere de Biévre ou des Gobelins, est la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris.

Les chaudieres doivent être de cuivre, leur grandeur est proportionnée à la quantité de biere que l'on veut faire. Il y en a de cinq, de six & de quinze muids; elles sont environnées & scellées dans une maçonnerie de briques & de bon mortier. Le fond pose sur un fourneau de brique dont le diametre est égal à celui de la chaudiere, & la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudiere, afin que le feu soit grand ou petit, toujours suffisant pour échauffer la matiere qui y est contenue: elles n'ont d'autres couvercles que des planches que l'on met dessus, & que l'on ôte quand on le juge à propos.

Pour travailler & brasser commodément, il faut au moins deux chaudieres montées à côté l'une de l'autre.

L'orge, qui doit entrer dans la composition de la biere, doit être bien choisi & de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre ou vingt-huit heures; après quoi, sans lui donner le tems de se sécher, on le porte au *germoir*, c'est ainsi qu'on appelle un lieu bas & humide, comme une cave ou un cellier où on l'étend, & on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé son germe environ de la longueur de quatre à cinq lignes; alors on le porte sur la touraille, & on l'étend sur les haires pour le faire sécher. La germination du grain ne doit pas être entiere, & il faut l'arrêter à un certain degré, & le faire sécher, parce que le grain tout-à-fait germé aigriroit ou gâteroit la biere.

Du grain qui sert à la faire, il n'y en a qu'une partie qui doit être germée, & la proportion ordinaire est d'un quart de germé, sur trois quarts de l'autre.

La *touraille*, ou *tourelle*, est un bâtiment rond ou quarré en maniere d'étuve, qui a un plancher élevé raisonnablement au-dessus du fourneau, qui est

au-dessous & au milieu du bâtiment : ce plancher est à claire-voie, composé de lattes tant plein que vuide, afin que la chaleur pénetre aisément par-tout. On recouvre la claire-voie de *haires*, qui sont de grandes piéces d'une étoffe grossiere faite de crin de cheval, sur lesquelles on étend l'orge germé ; on ne fait d'abord qu'un feu modéré dans le fourneau ; mais de quatre heures en quatre heures on remue l'orge, & on augmente le feu jusqu'à ce qu'il soit entiérement sec. Pour lors on le met au moulin.

Les bons Brasseurs ont des moulins chez eux ou à eau, ou à chevaux, ou à bras. Ces moulins ne different en rien des moulins ordinaires pour le bled. On moud l'orge & on le réduit en farine, grossiere à la vérité, mais bien *évidée* ; c'est un terme de Meûnier, qui veut dire qu'elle ne doit point être du tout attachée au son.

Quand la farine est en état, on emplit d'eau les grandes chaudieres ; & pendant qu'elle chauffe, on porte la farine dans la cuve.

Les cuves dont on se sert, sont composées de grosses douves de bois de chêne bien liées avec des cercles de fer : elles ont deux fonds ; le véritable, qui est bien étanché & à demeure, est percé dans son milieu d'une ouverture ronde d'un pouce ou environ de diamétre, que l'on bouche avec un bâton un peu plus long que la cuve n'est profonde ; on l'appelle la *tape*. Sur ce même fond pose le bout d'une pompe, par le moyen de laquelle on introduit l'eau dans la cuve entre les deux fonds.

A un ou deux pouces de distance du vrai fond, on y en fait un autre, composé de planches toutes percées de petits trous, que l'on ôte pour les nettoyer ; c'est ce qu'on nomme le *faux fond* ou le *fond volant*. On étend dessus du houblon ou de la petite paille de froment, c'est-à-dire, des épis battus de l'épaisseur d'un bon pouce.

On met la farine d'orge sur cette couche, on l'étend bien également ; & l'eau de la chaudiere étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir, on la fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds, d'où pénétrant par les petits trous, elle humecte le houblon ou la petite paille, & ensuite la farine qui est dessus, & à mesure qu'elle croît, elle fait nager & monter toute la matiere contenue dans la cuve au-dessus du fond.

Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve, est la pierre de touche du savoir des Brasseurs ; car si l'eau est trop chaude, elle brûle la farine, & tout est perdu ; & si elle est trop froide, elle la met en pâte, & devient inutile. Ils trouvent ce véritable degré de chaleur en mettant dans la chaudiere une pelle de bois toute droite ; & lorsque l'eau commence à frémir autour du manche, elle est alors dans le degré de chaleur convenable : on l'appelle la *trempe*. On l'introduit aussi-tôt entre les deux fonds, & on retire le feu, afin qu'elle ne s'échauffe pas davantage, & on remue fortement à force de bras, avec des pelles, la farine contenue dans la cuve : c'est ce travail qu'on appelle proprement *brasser*. Ce mouvement est absolument nécessaire non-seulement pour empêcher la farine de s'amonceler, mais particuliérement pour en tirer toute la substance, & la répandre dans l'eau.

Quand on juge que la farine & l'eau ont été assez brassées, on les laisse reposer pendant une heure ; après quoi on donne à *voie*, c'est-à-dire, qu'on leve doucement la tape, afin que l'eau impregnée & chargée des parties substantielles de la farine, passe par les petits trous du faux fond comme par un crible bien fin, & se rende par l'ouverture de la tape dans un réservoir qui est dessous, où on la prend avec des paquets pour la porter dans la chaudiere. La petitesse des trous du faux fond empêche que la farine ni le houblon ou petite paille, ne puissent

ſe mêler avec l'eau que l'on rapporte dans la chaudiere. C'eſt à ce premier travail que l'on fait dans la cuve, que les Braſſeurs ont donné le nom de *premier métier.*

Comme on ne fait jamais les cuves aſſez grandes pour contenir toute l'eau que l'on veut convertir en biere, & que d'ailleurs le travail en ſeroit moins bien fait s'il y avoit une trop grande quantité de matiere dans la cuve, on fait chauffer en deux ou trois fois la quantité d'eau dont on a beſoin; & après le premier métier on introduit de nouvelle eau dans la cuve, on braſſe de nouveau, on obſerve exactement tout ce qu'on a fait dans le premier métier, toujours ſur la même farine, & on lâche cette ſeconde eau dans le réſervoir; c'eſt ce qu'on appelle le *ſecond métier:* & le *troiſiéme*, ſi on remet juſqu'à trois fois de nouvelle eau dans la cuve où eſt la farine. C'eſt par ces différens mouvemens ou métiers qu'on retire toute la ſubſtance de la farine, & que l'eau s'en charge.

Quand toute l'eau eſt dans le réſervoir, on la porte dans les deux chaudieres dans leſquelles on la partage également, & on y met le houblon à raiſon de ſept livres & demie par muid d'eau, comme on a mis auſſi l'orge à raiſon d'un ſeptier par muid d'eau pour la biere double.

On met le feu ſous les chaudieres; on le fait d'abord aſſez médiocre, & on l'augmente enſuite pour faire bouillir la liqueur. Si on veut faire de la biere rouge, il faut faire bouillir la liqueur pendant vingt-quatre heures; mais ſi c'eſt de la biere blanche, dès qu'elle a commencé à bouillir, on la jette ſur les bacs pour la faire refroidir.

Ces *bacs* ſont des cuves très-larges & très-grandes, mais qui n'ont que dix à douze pouces de profondeur; afin que l'air agiſſant plus aiſément ſur cette ſuperficie, rafraîchiſſe plutôt la liqueur.

Lorſqu'elle n'eſt plus que tiéde, on la lâche dans une autre cuve appellée *guilloire*, & quand on y en a fait entrer juſqu'à la hauteur d'un pied, on y met de la levure à raiſon d'un baquet ou ſeau par muid d'eau, & au bout d'une heure on acheve de faire couler dans la guilloire ce qui reſtoit dans les bacs.

La *levure* ou *levain* n'eſt autre choſe que l'écume que la biere jette quand elle eſt dans les futailles: les Boulangers de petit pain s'en ſervent auſſi bien que les Braſſeurs; c'eſt ce qui fait bouillir la liqueur, qui la dépure, la clarifie & acheve de lui donner ſa perfection.

La levure ayant demeuré ſept heures dans la liqueur, & s'y étant toute diſſoute, on entonne la biere dans les tonneaux: on ne les bouche point, mais on penche un peu les piéces, & on met entre-deux un baquet pour recevoir l'écume qui ſort par le trou du bondon, qui eſt la levure dont on vient de parler.

Au bout de cinq heures on remplit les tonneaux, & pendant vingt-quatre heures, on les remplit de quatre heures en quatre heures.

La moitié des choſes ci-deſſus, d'orge, de houblon & de levure ſert à faire la biere ſimple, & le tiers, la petite biere, toujours ſur la même quantité d'eau. On mêle un peu d'ivraie avec le grain dont on fait la biere, pour lui donner un goût plus piquant; mais il en faut peu dans chaque chaudiere. A Paris, en Angleterre & en Hollande on emploie de la coriandre pour donner du goût à la biere double. Les Flamands jettent du miel & des épices dans la biere quand elle eſt épurée, pour la rendre plus agréable: les Anglois y mettent du ſucre, de la canelle & du clou.

On voit aſſez que, pour faire une certaine quantité de biere, par exemple, dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau, parce que le feu & les différens mouvemens qu'on leur donne, en conſomment toujours quelque

partie. L'usage apprend la quantité qu'on en doit mettre, pour en avoir ce qu'on s'est proposé.

La biere double, soit rouge ou blanche, se fait avec du bled froment; c'est pourquoi on la défend dans les tems de cherté.

On peut mettre la biere, ainsi que le vin, en bouteilles, soit de terre ou de grès, & même elle s'y perfectionne, pourvu qu'on la boive dans l'espace d'un certain tems plus ou moins long qu'on ne peut pas déterminer, mais qu'il est bon de prévoir : car sans cette attention elle devient si amere, qu'il est presqu'impossible d'en pouvoir boire.

La *drague*, qui est l'orge ou autre grain cuit, qui demeure dans le brassin après qu'on en a tiré la biere, se donne aux vaches, chevaux & cochons.

Lorsqu'on boit de la biere nouvellement faite, ou qu'on en boit un peu trop, elle cause de la douleur & empêche d'uriner : le moyen sûr & aisé de faire cesser cette incommodité, est de boire un peu d'eau-de-vie.

On ne dira rien des propriétés de la biere; elle enrichit les Brasseurs, & elle rafraîchit & engraisse ceux qui en boivent. Il suffit de dire que plusieurs Nations en font leur boisson ordinaire.

De l'Hydromel.

Dans les pays froids où le raisin ne peut acquérir la maturité nécessaire pour faire du bon vin, & où en récompense il se trouve de bon miel, comme dans la Lithuanie, dans la Pologne, & presque dans toute la Moscovie, les Peuples se font, avec l'eau & le miel, une liqueur spiritueuse qu'on appelle hydromel vineux. Cette boisson leur fait autant de plaisir que le vin nous en fait; ils la mettent même au-dessus du meilleur vin pour son bon goût. Quoi qu'il en soit, comme il s'agit ici de tout ce qui peut être d'utilité & d'usage dans notre Maison Rustique, voici la maniere dont on fait l'hydromel.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y délaie vingt livres de beau miel blanc sur trente pots d'eau; on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge : on expose ce tonneau au plus fort soleil ou à la chaleur des étuves pendant quarante ou cinquante jours, afin que la liqueur fermente & se fortifie; enfin on la met à la cave, & on la bouche bien.

Pour faire l'hydromel vineux, il n'y a qu'à y ajouter quelques pots de bon vin d'Espagne ou autre, sur la fin de la cuisson, ou avant qu'il ait bouilli.

Quelques-uns, pour le rendre plus agréable, y jettent des aromates avant qu'il ait commencé à bouillir. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucs de cerises, de mûres, de fraises & framboises, ou de plusieurs autres fruits. Il y en a aussi qui y mettent du vin.

On fait, comme je l'ai dit, bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a la consistance nécessaire pour devenir forte, spiritueuse, & pour se conserver long-tems. On n'emplit que les deux tiers du tonneau dans lequel on met l'hydromel, afin que la liqueur trouve assez d'espace pour s'étendre pendant la fermentation. On ne bouche ce tonneau que de linge ou de papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation; enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, pour que la liqueur fermente plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force à briser & exalter les parties huileuses du miel.

On choiſit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il eſt plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer du miel de Narbonne; l'hydromel n'en ſeroit que plus excellent. Il eſt bon que l'hydromel ſoutienne le froid d'un hyver avant qu'on le boive; il en eſt plus vineux, & en perd plus parfaitement l'odeur & le goût du miel.

L'hydromel vineux ne ſe fait bien que pendant les grandes chaleurs de l'été. Il fortifie le cœur & l'eſtomac, il ranime les eſprits & adoucit les âcretés de la poitrine: en médecine, la doſe eſt d'un demi-verre; mais on s'en ſert bien plus pour le délice, comme du vin d'Eſpagne; on en fait même une boiſſon ordinaire. Il enivre comme le vin, & l'ivreſſe en eſt plus longue. L'eau-de-vie qu'on en tire eſt foible.

On peut faire un hydromel qui ne ſera pas vineux, en le préparant de la même maniere ſans le laiſſer fermenter; & cet hydromel ſimple, qu'on nomme autrement *aqueux*, parce que ce n'eſt qu'un compoſé d'eau & de miel, ſe peut faire en tout tems.

Dans les lieux où il ſe fait beaucoup de miel, on lave les rayons du miel & les vaiſſeaux où il y en a eu, & l'on fait une eau miellée aſſez claire, dont les gens du commun ſe ſervent pour leur boiſſon ordinaire.

Rien n'empêche qu'on ne puiſſe faire par-tout, de l'hydromel ou ſimple, ou vineux, une boiſſon ordinaire, comme on fait en Hollande, en Pologne & en Moſcovie, puiſque c'eſt une liqueur ſaine & aiſée à faire.

On fait ſouvent des hydromels *vulnéraires* avec des décoctions d'herbes vulnéraires & un peu de miel, pour en faire boire à ceux qui ſont malades du poulmon.

CHAPITRE IX.

DE L'EAU-DE-VIE,

De l'Eſprit-de-Vin, de l'Eau de la Reine d'Hongrie, & autres matieres diſtillées.

LE vin & les autres boiſſons, dont nous avons parlé dans les Chapitres précédens, nous amenent naturellement à l'eau-de-vie; & à la ſuite de cette liqueur on trouvera dans ce Chapitre & dans le ſuivant, pluſieurs choſes qui paroîtront peut-être n'être pas de mon ſujet; mais ce ſont originairement toutes productions de cette Maiſon Ruſtique, & il eſt de notre économie de les ſuivre dans leurs principaux états, pour faire connoître les différens emplois qu'on en peut faire, cela eſt également utile & honorable. Il eſt même à ſouhaiter qu'à la Campagne, où on eſt ſouvent dénué de ſecours & déſœuvré, on ſe mette en état de ſe procurer à ſoi-même les choſes enſeignées ici.

Le ſujet demande que j'emploie quelques termes chymiques, mais très-communs, qui ne ſeront pourtant pas intelligibles à tous les Lecteurs; c'eſt pourquoi j'en donnerai l'explication par ordre alphabétique à la fin de ce Chapitre, afin qu'on puiſſe y recourir, & s'éclaircir ſur chaque mot à meſure qu'il ſe préſentera, ſans perdre, ſi on le veut, la ſuite de la lecture.

De la Diſtillation.

Pour diſtiller au *bain-marie*, il faut avoir un alambic, & mettre ce que

vous voulez diſtiller dedans avec la liqueur convenable à la diſtillation ; le couvrir de ſa chapelle, & le bien lutter tout autour avec du gros papier & de la pâte qu'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier, comme d'une eſpéce de colle, puis vous mettrez votre alambic dans une chaudiere pleine d'eau, & proportionnée à ſa grandeur ; vous la mettrez ſur un fourneau ou ſur un trépied ; vous la ferez bouillir d'un bouillon toujours égal, afin que ce qui eſt dans l'alambic bouille de même ; & avant que d'y mettre la bouteille ou *récipient*, vous laiſſerez tomber environ un demi-verre de la liqueur, ce qu'on appelle le *flegme ;* enſuite vous y mettrez le récipient que vous lutterez & boucherez bien avec du papier frotté de la colle ci-deſſus : vous le laiſſerez aller, vous remplirez le chaudron d'eau bouillante à meſure qu'elle diminuera, & pour aider à la diſtillation, vous prendrez un torchon ou groſſe ſerviette, que vous mouillerez dans de l'eau fraîche : après l'avoir preſſé pour en ôter la groſſe eau, vous en couvrirez la chapelle de l'alambic ; quand la ſerviette ſera chaude & qu'elle commencera à ſe ſécher, vous la remouillerez toujours de même juſqu'à la fin de la diſtillation.

Si votre alambic tient neuf à dix pintes, vous n'y mettrez que ſix pintes de liqueur avec ce que vous voulez diſtiller, parce que ſi vous l'empliſſiez tout-à-fait, cela monteroit dans le chapiteau ; c'eſt à quoi il faut prendre garde. Lorſque vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en diminuerez le feu, afin qu'il bouille doucement, & vous l'entretiendrez toujours de même juſqu'à la fin. De ſix pintes de liqueur ainſi miſes à la diſtillation, vous n'en pourrez tirer que trois pintes de bon, c'eſt-à-dire, moitié au plus.

Si c'eſt *au bain de ſable* ou *de cendre* que vous voulez diſtiller, il faut mettre votre alambic dans une terrine ou dans un pot de fer, avec du ſable ou de la cendre deſſous & tout autour, & y faire un feu doux & tempéré, parce que la cendre & le ſable s'échauffent de peu de feu : vous ferez travailler toujours votre alambic ainſi, & le maintiendrez dans un même degré de chaleur. Vous mettrez un linge mouillé ſur la chapelle, comme je viens de le dire, pour que la liqueur n'y monte pas, ce qui gâteroit toute votre diſtillation. Ayez ſoin auſſi d'entretenir vos vaiſſeaux bien luttés, & de tirer le flegme avant que d'adapter le récipient.

Eau-de-Vie.

L'eau-de-vie, n'eſt autre choſe qu'un eſprit-de-vin ou d'autre liqueur détrempé de flegmes ; ce qui la diſtingue de l'eſprit-de-vin, dont nous parlerons ci-après. Je dis de vin ou d'autre liqueur, parce qu'on fait de l'eau-de-vie non-ſeulement de vin, qui eſt la véritable, mais auſſi de cidre, ſoit pommé ou poiré, de biere, d'hydromel, & de pluſieurs autres liqueurs, même de mélaſſe ou de ſirop de ſucre, de fruits & de grains ; mais on ne ſe ſert guère que de l'eau-de-vie de vin, les autres ſont trop âcres ; c'eſt pourquoi le Parlement de Paris a défendu qu'il entrât dans cette Ville capitale autres eaux-de-vie que celles de vin ; ce qui a été étendu dans tout le Royaume, par une Déclaration du Roi de 1713, qui ne permet que les eaux-de-vie de vin pour toute la France, & celles de cidre, pour la Normandie & la Bretagne ſeulement.

On fait toutes les eaux-de-vie de la même maniere, c'eſt-à-dire, par diſtillation, qui eſt la voie la plus uſitée.

On en tire de toutes ſortes de vins, ſoit rouges ou blancs ; les vins forts & tartreux en fourniſſent pourtant moins ; on y emploie les vins moins forts : ſouvent même ceux qui commencent à ſe paſſer, en donnent beaucoup plus ;

ainſi on trouve doublement ſon compte à les diſtiller, puiſqu'ils coûtent moins, & qu'ils fourniſſent davantage. Les vins d'Orléans & de Blois, ceux du Pays d'Aunis, même ceux de Paris, rendent plus d'eau-de-vie que ceux d'autres vignobles plus renommés : mais on ne peut pas ſavoir ſi c'eſt un tiers ou un quart de vin qui ſe convertit en eau-de-vie ; car dans des années, cinq ou ſix pintes de vin ne donnent qu'une pinte d'eau-de-vie, & dans d'autres, deux pintes en donnent preſqu'une.

Pour en faire la diſtillation Rempliſſez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de ſon chapiteau, ou réfrigérent, & adaptez-y un récipient après que le flegme aura été jetté ; luttez exactement toutes les jointures avec de la veſſie mouillée, afin qu'aucune liqueur ne s'évapore, & diſtillez à petit feu égal environ la quatriéme partie de l'humidité, ou juſqu'à ce que la liqueur qui diſtille ne s'enflamme plus quand on la préſentera au feu ; ce qui ſe trouvera dans le récipient eſt de l'eau-de-vie. Il ne faut point la faire à feu trop violent, car tout le vin de la cucurbite s'en iroit en vapeurs dans le récipient, & l'on y trouveroit les ſoufres de vin preſque tous mêlés, & auſſi peu inflammables qu'ils l'étoient dans la cucurbite.

Quand on veut rendre l'eau-de-vie plus forte, on la fait diſtiller de nouveau, ou dans un matras à long col, auquel on met un chapiteau & un récipient, ou par le ſerpentin ; alors le flegme, qui eſt la partie la plus groſſiere & la plus aqueuſe de la liqueur ne pouvant monter auſſi haut que l'eſprit, retombe au fond, & l'on retire l'eſprit autant déflegmé qu'il ſe peut être. Il faut avoir ſoin que le ſerpentin paſſe au travers d'un tonneau plein d'eau, pour condenſer ou fixer l'eſprit, car ſans cela il retomberoit dans l'alambic. Plus de fois on diſtille l'eau-de-vie, plus elle eſt forte & ſpiritueuſe; mais auſſi elle coûte plus de peine & de frais. On la diſtille ordinairement au bain-marie, & quelquefois à un petit feu de flamme, & avec le ſerpentin.

On connoît que l'eau-de-vie eſt aſſez diſtillée à chacun de ces ſignes ; quand après avoir été allumée, elle ſe conſomme entiérement ſans laiſſer aucune marque d'humidité au fond du vaiſſeau : quand un linge trempé dans de l'eau-de-vie, puis allumé, ne ſe brûle point ; quand une goutte de l'eau-de-vie répandue dans la main, s'évapore auſſi-tôt, ou enfin quand le camphre ſe diſſout dans de l'eau-de-vie. On le connoît auſſi par le petit eſſai de verre ; car l'eſprit ne monte plus lorſqu'on voit les perles groſſes comme des têtes d'épingles, il faut qu'elles ſoient groſſes comme un pois, & qu'elles s'évanouiſſent promptement.

Ceux qui font commerce d'eau-de-vie, appellent eau de-vie d'épreuve, celle qui, en la jettant dans un verre, forme une petite mouſſe blanche, laquelle en diminuant fait le cercle que les Marchands appellent le chapelet, n'y ayant que l'eau-de-vie bien déflegmée, & où il ne reſte point trop d'humidité, qui faſſe le chapelet entiérement.

On tire auſſi de l'eau-de-vie de la lie de bon vin : elle n'eſt pas ſi gracieuſe au goût ; mais elle eſt ſouvent auſſi bonne, plus chaude & plus ſeche que celle tirée du vin même.

Après que l'eau-de-vie eſt tirée, il eſt bon de l'expoſer au ſoleil pour la ſubtiliſer davantage. La liqueur tartreuſe qui reſte dans le fond de l'alambic, peut ſervir à faire du vinaigre.

L'eau-de-vie eſt d'un grand débit & d'un gros commerce, ſur-tout pour les Ports de mer & pour les pays ſeptentrionaux. Il en faut toujours quelque proviſion dans une maiſon de campagne, tant pour les gens ſains & malades que pour les beſtiaux.

L'eau-de-vie de cidre & d'autres liqueurs ſe fait de même que celle de vin. L'eau-de-vie de cidre ſe fait & ſe conſomme en Normandie; celles de ſirop de ſucre & de mélaſſe, ſe font à Orléans & dans les autres endroits où il y a des affinages de ſucre ; on en fait quelquefois la boiſſon ordinaire des Matelots ſur mer. Les eaux-de-vie de vin de France ſont les plus eſtimées de l'Europe, principalement celles de Cognac, de Nantes & de Poitou, parce qu'elles ſont plus fines & plus vigoureuſes, & qu'elles conſervent plus long-tems l'épreuve du chapelet.

Eau-de-vie de grains. Pour faire de l'eau-de-vie de grains, on met de l'orge & du bled tremper deux ou trois heures dans de l'eau tiéde : enſuite on retire le grain, on le met ſécher ſur des paillaſſons pour le faire germer, comme font les Braſſeurs : on en prend les germes que l'on remet dans de l'eau fermenter deux ou trois jours ſelon la forme du ferment ; & quand il a bouilli de ſoi-même, on jette cette eau dans l'alambic, & l'on opere comme ci-deſſus.

La bonne eau-de-vie, ainſi que tous les eſprits inflammables, doit être choiſie claire, légere, d'une odeur forte & agréable, qui s'enflamme aiſément, & qui ne ſoit point trop âcre au goût. La vraie maniere de la connoître eſt par l'*eſſai*, qui eſt une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'eau-de-vie juſqu'au tiers de ſa longueur ; on ſecoue la bouteille, & plus les grains perlés qui ſont dedans ſont gros, plus l'eau-de-vie a de force & d'eſprit. Cet eſſai ſe fait aux eaux-de-vie de vin. Les autres ſentent ſouvent l'empyreume, & ſont eſſayées par le feu : moins il reſte de liqueur au fond du vaiſſeau dans lequel on la brûle, plus elle eſt forte.

Pour faire de l'eau-de-vie aniſée. Prenez un demi-ſeptier d'eſſence d'anis diſtillée, mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau-de-vie avec une pinte d'eau bouillie, & mêlez bien le tout enſemble. Si vous la voulez ſucrée, mettez-y une chopine de ſucre clarifié, & paſſez le tout à la chauſſe.

Pour faire de l'eau-de-vie de geniévre, qui eſt excellente pour les maux d'eſtomac, pour les indigeſtions, pour les coliques, pour les femmes en couche, &c. prenez un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de geniévre mûres, treize gros de canelle, douze clous de girofle, douze grains de poivre blanc, le tout entier; infuſez-le pendant huit jours à froid, ajoutez-y une demi-livre de ſucre, & filtrez-le.

Pour faire de l'eau-de vie avec de l'eau. Faites diſſoudre une demi-livre de ſel de tartre ſur une quantité ſuffiſante d'eau-de-vie ; mettez cette matiere dans un vaiſſeau où il y aura quatre ou cinq fois autant d'eau ; laiſſez-la fermenter, & elle ſera bonne & forte dans peu.

Les Moſcovites tirent de l'avoine, par la diſtillation, une eſpéce d'eau-de-vie, dont ils ſe ſervent au lieu de vin, & qui n'enivre pas moins. Les Tartares Tongouts, ſujets de la Moſcovie, ont une autre eau-de-vie qu'ils appellent *arak*, qui ſe fait avec du lait de cavale qu'ils laiſſent aigrir, & qu'enſuite ils diſtillent à deux ou trois repriſes entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur ſort par un petit tuyau de bois. Cette eau-de-vie eſt très-forte, & enivre plus que celle de vin.

Dans les lieux où ſe fait le ſucre, on retire auſſi, par la diſtillation, beaucoup de liqueur ardente & inflammable de cannes à ſucre ou cannamelles. Les Barbares appellent cette liqueur *rum*. Les gens du pays en font un auſſi grand uſage que nous faiſons de l'eau-de-vie : ſouvent même les équipages de mer n'ont pas d'autre boiſſon, parce qu'on l'a à bon marché ſur les lieux.

Eſprit-de-Vin.

Eſprit-de-Vin.

L'eſprit-de-vin eſt une eau-de-vie déflegmée & rafinée ; ou, pour parler les termes de l'art, c'eſt la partie huileuſe du vin raréfiée par des ſels acides.

C'eſt un grand diſſolvant : on en donne une demi-cuillerée aux apoplectiques & aux léthargiques, pour les faire revenir : on leur en frotte auſſi les poignets, la poitrine & le viſage. C'eſt un bon remede pour la brûlure, ſi on en applique auſſi-tôt qu'elle eſt faite, pour les humeurs froides, pour la paralyſie, pour les contuſions & pour les autres maladies, quand il eſt quſtion de réſoudre & d'ouvrir les pores.

La maniere commune de faire l'eſprit-de-vin, eſt de diſtiller l'eau-de-vie dans un alambic tant de fois que l'eſprit vienne pur. Pour ce faire, on retire par la diſtillation environ la moitié de ce qu'on veut d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le flegme qui rèſte au fond de l'alambic. On diſtille encore la moitié de l'eſprit qui avoit été diſtillé, & l'on rejette le flegme. On continue ces raréfactions, juſqu'à ce que mettant le feu à une cueillerée de l'eſprit, tout brûle, & qu'il ne reſte aucun flegme. Mais parce que cette opération eſt fort longue, & qu'à peine, en huit ou neuf mois qu'on a réitéré ces diſtillations, peut-on avoir un eſprit-de-vin exempt de flegme, quelque petit feu qu'on ait fait, les Artiſtes ont inventé une haute machine qu'ils appellent *ſerpentin*, à cauſe des circonvolutions qu'elle fait. On l'adapte ſur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau, auquel ayant adapté un récipient & lutté exactement les jointures, on met le vaiſſeau ſur un petit feu : cette petite chaleur fait monter les eſprits de vin ; mais le flegme étant trop peſant, ne peut être exalté ſi haut : ainſi l'on a un eſprit de vin dépouillé de flegme dès la premiere fois. Comme il eſt difficile de tranſporter cette machine à la campagne & en autres lieux où l'on veut faire de l'eſprit de vin, & que d'ailleurs elle eſt ſujette à être deſſoudée aux jointures par la violence des eſprits, voici un moyen plus commode pour faire de l'eſprit-de-vin.

Empliſſez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long col, & y ayant adapté un chapiteau & un récipient, luttez exactement les jointures : poſez votre matras ſur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot ſur un feu modéré, pour faire diſtiller au bain de vapeur l'eſprit qui ſe ſéparera de ſon flegme, & qui montera pur : continuez ce degré de feu juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien, vous aurez un eſprit de vin déflegmé à la premiere diſtillation. Il ſera auſſi bon que celui du ſerpentin, & l'on n'a point ſujet de craindre que l'eſprit ſorte hors du vaiſſeau par aucun endroit, pourvu qu'on ait bien lutté les jointures ; comme nous l'avons dit.

Le matras doit avoir le col bien long, afin qn'il ne monte point de flegme dans le récipient.

Le bain de vapeur eſt plus propre qu'aucun autre à cette opération ; parce qu'il fait une chaleur très-modérée pour faire élever les eſprits ſeuls : or la vapeur de l'eau échauffe inſenſiblement. On doit continuer le même degré de feu lent juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie n'eſt qu'un eſprit-de-vin empreint des parties les plus eſſentielles de la fleur du romarin.

Pour la faire, empliſſez à moitié une cucurbite de verre ou de grès, de fleurs de romarin, cueillies quand elles ſont dans leur plus grande vigueur ; verſez-y de l'eſprit-de-vin, juſqu'à ce que les fleurs puiſſent tremper : mettez votre cucur-

bite au bain-marie, & l'ayant couvert de ſon chapiteau avec un récipient, luttez exactement les jointures, & donnez deſſous un feu de *digeſtion* pendant trois jours, après leſquels vous délutterez les vaiſſeaux, & vous verſerez ce qui pourra être diſtillé dans la cucurbite : raccommodez votre alambic, & augmentez le feu aſſez fort pour faire diſtiller la liqueur, enſorte qu'une goutte ne tarde point à ſuivre l'autre : & lorſque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & les déluttez ; vous trouverez dans le récipient une très-bonne eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

Ou bien, prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, de feuilles de romarin, des ſommités de thim, de ſariette, de lavande, de coſtus, de ſauge & de marjolaine, de chacune quatre onces; concaſſez le tout & le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grès ; melez-y des ſels ammoniac & de tartre en poudre, de chacun une once ; verſez deſſus quatre-vingt-ſeize onces d'eſprit-de-vin, bouchez la cucurbite de ſon chapiteau, adaptez-y un récipient, luttez exactement les jointures, & procédez-en la digeſtion, & en la diſtillation, comme au précédent article : vous aurez une eau d'une odeur ſubtile & plus forte que l'autre.

Il faut faire diſtiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu aſſez fort, autrement l'eſprit-de-vin monteroit ſeul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu d'eſſence.

Autre méthode. Dans le tems de la fleur de romarin, cueillez-en le matin après que le ſoleil aura donné deſſus, une livre & demie, que vous laiſſerez à l'ombre pendant quarante-huit heures, en la remuant de tems en tems, afin qu'elle ſéche également : au défaut de fleur, vous pourrez prendre des ſommités de romarin, de ſauge, d'hyſope, de thym & de marjolaine, que vous ferez ſécher de même, & les mettrez infuſer dans votre vaiſſeau avec ſix pintes de bonne eau-de-vie, du ſoir au matin ; enſuite vous couvrirez le vaiſſeau de la chapelle que vous lutterez bien, & vous ferez diſtiller le tout au bain-marie, au bain de ſable, ou de cendre, ou à feu doux que vous entretiendrez toujours égal. Le flegme en étant ſorti, vous y mettrez une bouteille ou récipient que vous lutterez bien, & en tirerez de bonne eau juſqu'à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, retirez votre vaiſſeau de deſſus le feu, déluttez votre bouteille ou récipient, bouchez-le, & quand il ſera refroidi, mettez l'eau dans des phioles bien bouchées.

Pour faire de l'eau de la Reine d'Hongrie ſur le champ. On n'a qu'à mettre quelques gouttes d'huile, ou eſſence de romarin dans de l'eſprit-de vin. L'huile de romarin ſe retire par la diſtillation, comme l'huile de canelle, de la maniere qui ſera expliquée ci-après.

L'eau de la Reine d'Hongrie eſt bonne dans les palpitations & foibleſſes de cœur, dans la paralyſie, dans la léthargie, dans l'apoplexie, & dans les maladies hyſtériques ; la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux. On s'en ſert auſſi extérieurement pour la brûlure, pour les tumeurs, ou pour les humeurs froides, pour les contuſions, & pour toutes les occaſions où il faut réveiller les eſprits. Les Dames en mettent environ une demi-once ſur ſix onces d'eau-de-lis, ou de fleur de féves pour ſe laver le viſage.

Eau de Méliſſe & de toute autre Plante odorante.

Prenez une bonne quantité de méliſſe cueillie récemment quand elle eſt dans ſa vigueur, pilez-la bien dans un mortier, & la mettez dans un gros pot de terre : faites une forte décoction d'autre méliſſe, & verſez-en deſſus en ſorte

qu'elle ſoit bien humectée : couvrez le pot, & la laiſſez en digeſtion pendant deux jours : renverſez enſuite la matiere dans un grand alambic de cuivre, & le couvrez de ſon chapiteau ou réfrigerant étamé par dedans ; poſez-le dans un fourneau, & y ayant adapté un récipient, luttez les jointures avec de la veſſie mouillée ; faites deſſous un feu du ſecond degré, & diſtillez environ la moitié de l'eau que vous aurez verſée ſur la méliſſe ; puis laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & les déluttez : vous trouverez dans le récipient une fort bonne eau de méliſſe, qu'il faut verſer dans une bouteille & l'expoſer cinq ou ſix jours débouchée au ſoleil, pour développer les parties ſpiritueuſes condenſées dans le flegme, & rendre l'eau plus odorante, puis la boucher & la garder.

On tire de la même maniere l'eau de toutes les plantes odorantes, comme ſauge, marjolaine, thym, mente, hyſope, romarin, &c.

On doit faire dans ces diſtillations un feu du ſecond ou troiſiéme degré, parce que ſi on le donnoit trop petit, il ne monteroit point de ſel eſſentiel ou volatil de la plante ; & ſi on le donnoit plus fort, l'eau qui en ſortiroit ſentiroit le brûlé. Afin que la diſtillation ſoit bonne, il faut qu'une goutte ne tarde point à ſuivre l'autre.

On peut faire diſtiller les plantes odorantes au bain-marie, ou au bain de vapeur ; elles ne courront point le riſque de cette maniere de ſentir le brûlé, & il ne ſera pas beſoin d'y ajouter aucun eau pour les diſtiller, parce qu'on n'a point à craindre qu'elles brûlent, mais l'opération en eſt longue.

On pourroit encore faire une bonne eau de méliſſe, ou de toute autre plante odorante, en arroſant la plante pilée avec du vin blanc pour toute liqueur ; mais il ſeroit néceſſaire de faire la diſtillation au bain de vapeur, ou au bain-marie, parce qu'il n'y auroit pas aſſez d'humidité pour la faire à feu nud. Il ne ſeroit pas beſoin d'expoſer cette eau au ſoleil pour exciter ſon odeur, car le vin blanc auroit aſſez exalté ſes parties odorantes. On doit la boucher exactement dès qu'elle eſt faite.

L'eau de méliſſe compoſée ou *magiſtrale*, ſe fait de cette maniere.

Prenez de feuilles de méliſſe tendres, vertes, odorantes, nouvellement cueillies, ſix poignées ; de l'écorce de citron extérieure jaune, deux onces ; de la muſcade & de la coriandre, de chacune une once ; de la canelle & de girofle, de chacun une demi-once : pilez & concaſſez bien ces ingrédiens ; mêlez-les enſemble, & les ayant mis dans une cucurbite de verre ou de grès, verſez deſſus deux livres de vin blanc, & une demi-livre d'eau-de-vie, bouchez bien le vaiſſeau, & laiſſez la matiere en digeſtion pendant trois jours : mettez-la enſuite diſtiller au feu de ſable, ou au bain-marie, & vous aurez une très-bonne eau aromatique.

L'eau de méliſſe, ſoit ſimple ou magiſtrale, eſt cordiale, ſtomacale, céphalique ou hyſtérique ; c'eſt-à-dire qu'on s'en ſert pour fortifier le cœur & l'eſtomac, pour les maladies du cerveau, pour les palpitations, pour les foibleſſes, dans la paralyſie, dans l'apoplexie & dans les fiévres malignes, pour réſiſter au venin. On en donne depuis une dragme juſqu'à une once de la magiſtrale, & depuis deux onces juſqu'à ſix de la ſimple.

Eau de Barbeaux.

Prenez trois livres de fleurs de barbeaux ou bluets, connus auſſi ſous le nom de *cyanus*, nouvellement cueillies dans leur vigueur ; mettez-les, ſans leur ôter leurs calices, avec une quantité ſuffiſante d'eau de neige, pour les bien humec-

ter dans un mortier de marbre, & les y écrafez : enfuite jettez le tout dans une cucurbite de verre ou de grès ; ajoutez-y un chapiteau & un récipient, & laiffez digérer la matiere un jour entier par une chaleur lente au bain-marie ; après quoi diftillez l'humidité ; enfuite verfez de l'eau diftillée dans une bouteille & expofez-la au foleil pendant quelques jours fans être bouchée : au bout de ce tems, bouchez bien la bouteille, & gardez cette eau pour vous en fervir dans les inflammations & autres maladies des yeux ; car elle les rafraîchit & en raffermit les fibres, & en en faifant tomber fouvent quelques gouttes dans les yeux, elle les éclaircit ; c'eft ce qui lui a fait donner, par différentes perfonnes, le nom d'*eau de caffe-lunettes*.

Eau de Fleurs d'orange.

Prenez fix livres de fleur d'orange quand elle fera dans fa vigueur, écrafez-la dans un mortier de marbre, mettez-la dans une cruche de grès ; ajoutez-y fix onces de la premiere écorce d'oranges ameres coupées par petits morceaux, verfez deffus du vin blanc & de l'eau de méliffe, de chacun quatre livres ; fi vous n'avez pas d'eau de méliffe, mettez de l'eau commune en la place, ou bien doublez la dofe du vin blanc, afin de diffoudre les parties odorantes de vos matieres & que vous en puiffiez tirer toute l'effence hors du marc : ajoutez, fi vous le pouvez, à l'infufion quelques petites oranges groffes comme une noix, & concaffées ; brouillez le tout avec un bâton, & la cruche bien bouchée, mettez-le en digeftion dans le fumier chaud pendant deux jours ; puis débouchez le vaiffeau, verfez promptement la matiere dans une cucurbite de grès ou de verre, ajoutez-y un chapiteau & un récipient, luttez les jointures exactement ; mettez la cucurbite au bain-marie, ou au bain de vapeur, & par un feu affez fort, faites diftiller l'humidité : vous aurez une fort bonne eau de fleur d'orange ; on l'appelle autrement *eau de naphe* : il faut la garder dans une bouteille bien bouchée.

Comme les fleurs d'orange font cheres, on voit beaucoup d'eau de fleur d'orange mal faite ; ce n'eft la plûpart qu'une légere infufion de fleurs d'orange dans de l'eau commune qu'on fait diftiller, & qui n'a guéres plus de vertu que la fimple eau de fleurs d'orange par infufion, dont je dirai la compofition au dernier Chapitre de cet Ouvrage, & qui n'eft que pour l'agrément, au lieu que l'eau fpiritueufe ci-deffus eft très-bonne contre les vapeurs & contre la malignité des humeurs : on en donne dans les maladies hyftériques, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'eftomac & le cerveau ; elle eft d'un grand ufage : la dofe eft depuis deux fcrupules jufqu'à une once.

Eau de Rofes, & de toutes autres Fleurs, Semences & Plantes.

Les rofes les plus propres pour faire une eau de rofe bien odorante, font les rofes pâles & les rofes blanches de jardin les plus fimples. Les rouges font pourtant les meilleures, quoique moins odorantes, parce qu'elles font aftringentes, & les autres purgatives, & qu'on n'employe guéres l'eau de rofe que dans les remedes aftringens.

Prenez dix ou douze livres de ces rofes cueillies peu après le lever du foleil, en tems fec, & mondées de leur bouton, ou pécule ; pilez-les dans un mortier de marbre, jufqu'à ce qu'elles foient en pâte : mettez-les enfuite dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans ; verfez-y du fuc d'autres rofes tirées nouvellement, jufqu'à ce qu'elles foient fuffifamment humectées, afin qu'elles ne s'attachent point au fond, & qu'elles ne prennent point de mauvaife fenteur :

adaptez à la cucurbite sa tête-de-more étamée avec son réfrigérant & un récipient, luttez les jointures, posez le vaisseau sur un feu modéré, & ayez soin de changer l'eau du réfrigerant quand elle s'échauffera : car il faut qu'elle soit froide pour condenser les vapeurs & pour empêcher que ce qui distille ne sente point le feu. Quand vous aurez distillé environ la moitié de la liqueur, faites cesser le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond : séparez vos vaisseaux, coulez & exprimez ce qui sera resté dans la cucurbite; remettez-y l'expression, c'est-à-dire le suc, & faites-en distiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu : vous aurez une fort bonne eau de rose.

Plusieurs se servent, pour distiller les roses, d'un vaisseau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent *rosaire* ; ils y mettent les feuilles de roses sans les piler ; ils adaptent sur le vaisseau une chappe d'étain ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud, ils font distiller un peu d'eau-rose : ils levent le chapiteau, & trouvent les roses amassées en forme de gâteau; c'est ce qu'on appelle un *chapeau de roses*. On peut le faire sécher au soleil, & le garder en cette forme : on s'en sert en fomentation bouilli dans du vin, pour fortifier. Ceux qui ne se soucient pas de conserver le chapeau de roses, le tournent dans le vaisseau, & achevent d'en distiller l'humidité. Cette sorte de distillation est très-longue, & l'eau court grand risque de sentir le brûlé, ou du moins le feu : il seroit plus sûr de la faire au bain de vapeur : on peut sans risquer donner à l'eau du bain autant de chaleur qu'on veut.

On fait encore de l'eau rose, *per descensum*, en la maniere suivante. Prenez une jatte, ou un grand pot de terre de grès large d'embouchure ; couvrez-le d'une toile nette que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité au linge avec la main dans le pot : remplissez cette cavité de fleurs de roses à la hauteur de deux doigts; posez sur ces roses le cul d'un plat ou d'une terrine de grès qu'on aura chauffé, & qui joigne bien avec le haut du pot ; mettez des cendres chaudes dans ce plat, & un peu de braise par-dessus afin d'échauffer les roses : la vapeur qui en sortira, ne pouvant pas s'élever à cause du cul du plat, descendra & distillera en eau dans le pot. Continuez le même degré de feu, & changez les roses à mesure qu'elles seront séches, jusqu'à ce que vous ayez assez d'eau distillée.

L'eau-rose sert pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter les cours-de-ventre, les crachemens de sang & les autres hémorragies : la dose est depuis une once jusqu'à six. On l'emploie encore en injection dans les gonorrhées, & on en lave les yeux dans la petite vérole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chassie ; on la mêle avec de l'eau de plantain.

On tire l'eau des fleurs qui ont du suc, de la même maniere que l'eau de rose; mais à l'égard des fleurs qui ont peu d'humidité aqueuse, comme les fleurs de lavande, de bétoine, de muguet, thym, sauge, romarin, il faut les arroser avec du vin blanc ou de l'eau, les laisser en macération deux jours, puis les faire distiller au bain-marie ou au bain de vapeur.

On en usera de la même maniere, quand on voudra tirer l'eau des racines & des semences.

Huile, ou *Essence de Canelle & de tous autres végétaux odorans.*

Concassez quatre livres de bonne canelle, & la mettez tremper dans six pintes ou douze livres d'eau chaude ; laissez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant deux jours : remuez ensuite votre infusion dans un grand alambic de cuivre ; le récipient adapté, & les jointures bien luttées avec de

la veſſie mouillée, diſtillez par un aſſez grand feu trois ou quatre livres de la liqueur ; après quoi déluttez l'alambic, & verſez dedans par inclination l'eau diſtillée; vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verſerez dans une phiole, & la boucherez bien. Faites diſtiller la liqueur comme auparavant; puis ayant jetté l'eau dans l'alambic, ramaſſez l'huile qui ſera au fond du récipient, & melez-la avec la premiere : réitérez cette *cohobation* juſqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile.

L'huile de canelle eſt un excellent corroboratif ; elle fortifie l'eſtomac, & elle aide fortement à la nature dans ſes évacuations ; elle excite auſſi la ſemence.

On peut tirer de cette maniere preſque toutes les huiles des végétaux odorans, comme celles de bois de roſe, de romarin, de lavande, de geniévre, de girofle & d'anis : elles ſurnagent l'eau, ou ſe précipitent au fond, ſelon qu'elles ont plus ou moins de ſels.

Explication de quelques termes chymiques employés dans ce Chapitre.

Alambic, cucurbite, matras, ſerpentin, tête-de-more, chapiteau, refrigerant, récipient, ſont tous vaiſſeaux ſervant à diſtiller.

Bain de fumier ou *ventre de cheval*, ſe fait quand un vaiſſeau, contenant quelque matiere qu'on veut mettre en digeſtion ou en diſtillation, eſt placé dans un gros tas de fumier chaud.

Bain de vapeur, c'eſt lorſqu'un vaiſſeau de verre eſt échauffé par la vapeur de l'eau chaude.

Bain-marie, c'eſt quand l'alambic eſt placé dans un vaiſſeau rempli d'eau, ſous lequel on met du feu, afin que l'eau s'echauffant, échauffe auſſi la matiere qui eſt dans l'alambic.

Cohobation., ſe fait lorſqu'on réitére la diſtillation d'une même liqueur, après qu'on l'a verſée ſur la matiere reſtée dans le vaiſſeau.

Digeſtion, ſe fait quand on laiſſe tremper quelque corps à une chaleur très-lente pour le ramollir.

Feux. Les feux ou bains de ſable, de limaille de fer & de cendre, ſe font lorſque le vaiſſeau contenant la matiere qu'on veut échauffer, eſt entouré deſſous & aux côtés de ſable, de limaille de fer ou de cendre. Tous ces feux ſont doux; celui de limaille eſt pourtant le plus fort, & celui de cendre eſt le moindre. Ils ont chacun trois degrés, & le feu de charbon en a quatre.

Pour faire un feu *au premier degré*, il faut deux ou trois petits charbons allumés qui puiſſent entretenir une très-petite chaleur. *Pour le feu au ſecond degré*, il en faut trois ou quatre qui ſoient capables d'échauffer le vaiſſeau ſenſiblement, & de ſorte que la main puiſſe ſouffrir quelque tems cette chaleur. Pour le feu *du troiſiéme degré*, il faut avoir une chaleur ſuffiſante à faire bouillir un pot rempli de cinq ou ſix pintes d'eau; & pour le feu *du quatriéme degré*, il faut du charbon & du bois qui excitent une derniere violence de feu.

Le *feu de reverbere* ſe fait dans un fourneau couvert d'un dôme., afin que la chaleur & la flamme, qui cherchent toujours à ſortir par le haut, retombent & reverberent ſur le vaiſſeau qui eſt poſé à nud ſur deux barres de fer.

Le *feu de roue* ou *de fuſion* ſe fait lorſqu'on environne de charbon allumé un creuſet ou un autre vaiſſeau qui contient la matiere qu'on veut mettre en fuſion.

Le *Feu de lampe* ſe fait quand quelque matiere contenue dans un vaiſſeau de verre, eſt échauffée par la chaleur toujours égale d'une lampe allumée. On ſe ſert du feu de lampe ou de chandelle bien allumée, pour amollir les cols de

quelques petits vaiſſeaux de verre, afin de les lutter hermétiquement; ou pour échauffer le col d'un petit matras ou quelque vaiſſeau de verre à l'endroit où on le veut rompre, eu y appliquant un petit linge mouillé d'eau froide.

Filtrer. C'eſt clarifier quelque liqueur en la paſſant par le papier gris.

Lutter. C'eſt boucher & enduire les jointures des vaiſſeaux dont on ſe ſert pour la diſtillation; ce qui ſe fait avec de la colle commune ſur du papier, ou avec une pâte, *lut* ou boue compoſée de deux tiers de ſable & d'un tiers de terre graſſe pétris enſemble avec de l'eau; ou encore avec de la veſſie mouillée qui porte avec elle une glu très-facile à s'attacher: le tout ſuivant la qualité du feu & la force des matieres qu'on diſtille. Si la veſſie eſt rongée par les eſprits du feu ou de la matiere, on ſe ſervira de la colle ſuivante, qu'on appelle *lut de ſapience.*

Prenez de la farine & de la chaux éteinte, de chacune une once, du bol en poudre une demi-once; mêlez le tout & formez-en une pâte liquide avec des blancs d'œufs que vous aurez auparavant bien battus avec un peu d'eau.

Cette pâte peut auſſi ſervir à boucher les fêlures des vaiſſeaux de verre: il en faut appliquer trois couches deſſus avec des bandes de papier.

Macération. C'eſt l'écraſement des plantes qu'on expoſe à l'air pour faire changer la diſpoſition de leurs ſucs & de leurs parties.

Sceller hermétiquement. C'eſt clore l'embouchure ou le col d'un vaiſſeau de ſa propre matiere, en la tortillant avec des pincettes rougies au feu. Pour cela, on chauffe le col du vaiſſeau avec des charbons ardens qu'on approche peu à peu; puis on augmente & on continue le feu juſqu'à ce que le verre ſoit prêt à ſe fondre. On bouche ainſi les vaiſſeaux dans leſquels on a mis quelque matiere facile à s'exalter, qu'on veut faire circuler ou fluer ou refluer, comme dans les barométres & les thermométres.

CHAPITRE X.

Maniere naturelle de tirer le ſuc des Plantes; utilité de ce ſuc.

On tire le ſuc naturel ou la ſéve des arbres par térébration, celles des plantes par ponction, celle de la vigne coule par la taille; & tous ces ſucs ſont différens ſuivant les qualités du végétal & de la terre qui le nourrit.

1°. Pour avoir beaucoup de ſuc d'un arbre, il ne ſuffit pas de l'entamer légérement avec un couteau; il faut percer le tronc du côté du midi, paſſer au-delà de la moelle, & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui eſt du côté du ſeptentrion. On doit conduire la tariere de telle ſorte que le trou monte toujours, afin de donner lieu à l'écoulement de la ſéve. Le trou doit être fait proche de la terre pour deux raiſons; la premiere, pour ne point gâter le tronc de l'arbre; & la ſeconde, afin qu'on n'ait pas beſoin d'un long tuyau pour conduire la ſéve dans le vaiſſeau qu'on met à terre pour la recevoir.

Le tems de percer les arbres pour en tirer le ſuc, eſt depuis la fin de Janvier juſqu'au milieu du mois de Mai. Le noyer ne ſe doit percer qu'à la fin de Mars: le peuplier & le frêne abondent en ſéve dès le 15 Mars: le ſycomore en donne même en pleine gelée, enſorte que les gouttes ſe glacent en diſtillant.

Les arbres ne fourniſſent aucun ſuc en automne; ils n'en donnent au printems qu'environ pendant un mois. Quand cette ſaiſon eſt trop ſéche, on en tire peu: ſi elle eſt beaucoup humide, il en coule davantage; & toujours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc. Plus les arbres approchent de leur

perfection, plus il en vient de séve. Une grosse racine coupée par l'extrêmité, en rend plus qu'une branche, parce qu'il en monte au-dessus de la racine beaucoup plus qu'au-dessus de la branche.

La *térébration* ou le *percement* des arbres, se fait avec plus de succès à midi dans la chaleur du jour, que dans aucune autre heure, parce que les sucs sont alors dans le fort de leur mouvement ; la chaleur fait monter la séve : c'est un alambic fait de la main de la nature ; nos alambics artificiels n'en sont que des copies.

Les arbres qui fournissent abondamment du suc, sont le peuplier, le frêne, le plâne, le sycomore, le saule, le bouleau, le noyer, l'érable, l'ormeau & le chêne. On assure en avoir tiré d'un bouleau seul, dans un mois, une assez grande quantité pour égaler le poids de l'arbre avec ses branches, ses feuilles & ses racines. Il y a pourtant des arbres dont on ne tireroit pas beaucoup de suc, & on met ordinairement de ce nombre ceux dont la séve est gommeuse.

2°. On est descendu de la térébration des arbres à la ponction des plantes.

On a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot le véritable *opium*. Pour cela, on commence par exposer au soleil, durant quelques heures, les plantes de pavot entieres ; ensuite on en pique les têtes, & en peu de tems on tire plein une tasse d'argent de suc de pavot, qui est le véritable opium qu'on ne sauroit assez estimer, parce que le bon opium ne vient point jusqu'à nous. Les Etrangers qui le tirent des têtes de pavot en Gréce & en Egypte, le gardent pour leur usage, & ils ne nous envoient que le *meconium*, qui n'est qu'un suc tiré par expression, qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport, & qui d'ailleurs est mêlé de beaucoup de parties hétérogenes & impures : c'est pour cela que les Chymistes en font un extrait qu'ils appellent *laudanum*.

Ce qu'on a fait sur les têtes de pavot, se peut aussi pratiquer sur les péones ou *pivoines* mâles, & sur plusieurs autres plantes singulieres dont on célebre les vertus.

3°. Les sucs ou larmes qui coulent de la vigne après qu'elle a été taillée, servent aussi à quantité de choses.

Utilité de ces Sucs.

1°. On a par ce moyen simple, tout ce qu'il y a de plus essentiel & de plus actif dans les plantes : on en tire les gommes ; les résines, les teintures, les sels, les odeurs, &c. & on les a naturels & beaucoup plus parfaits que tous les extraits que la Chymie nous en fait par le moyen du feu qui ravage & décompose tout.

Les larmes de la vigne seules, fournissent quantité de remedes & de secours.

Ce suc pris intérieurement, est puissant contre la pierre des reins & de la vessie. Le suc épaissi qu'on trouve en forme de gomme autour de la vigne, étant dissous dans du vin & bû à jeun, pousse dehors les petites pierres & les sables. Uu verre de ces larmes rappelle les sens & la raison d'un homme ivre. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la gale, de la lépre, & de toutes les maladies de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille, guérissent la surdité. Ce suc éclaircit & fortifie considérablement la vue, en s'en mettant quelques gouttes dans les yeux, soir & matin. Ce même suc, mêlé avec de l'huile, est un dépilatoire certain, & il fait tomber jusqu'aux cheveux si on s'en frotte souvent. Enfin en exposant ce suc au soleil pendant un an, il s'épaissit en consistance de miel, & alors c'est un baume renommé & précieux pour nettoyer & guérir toutes sortes de plaies & d'ulceres.

Le

Le ſuc de l'orme eſt ſpécifique contre les fievres.

Celui de chêne eſt eſtimé ſouverain pour arrêter les pertes de ſang qui viennent par la voie des urines, de quelque cauſe qu'elles puiſſent naître.

Le ſuc de ſureau eſt au-deſſus de tous éloges pour prévenir ou pour guérir l'hydropiſie.

La gomme de prunier & les feuilles de vignes ſont excellentes contre les démangeaiſons qui s'opiniâtrent aux bras & aux mains.

Le ſuc de noyer qui a nourri les premiers hommes, a ſervi long-tems de boiſſon à un Roi moderne de l'Europe, & il en a tiré beaucoup de ſoulagement dans ſes infirmités.

Le ſuc de l'érable eſt bon à boire, & d'un goût approchant du ſucre. Dans le Canada, on épaiſſit ce même ſuc par l'évaporation, comme on épaiſſit les ſucs tirés des cannes à ſuc pour en faire la caſſonade, & ce ſuc d'érable épaiſſi eſt un vrai ſucre; on en apporte en France : mais pour que cette ſéve d'érable ſoit ſucrée quand on la tire par térébration, il faut qu'il gele les nuits, qu'il faſſe du ſoleil pendant la journée, & que le pied de l'arbre qu'on perce ſoit couvert de neige, autrement la ſéve ne ſentiroit que le bois.

L'érable du Canada y fournit une aſſez grande quantité de ſéve ſans s'altérer; & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de tour, en rend juſqu'à quatre-vingt livres, qui donneront par la coction quatre livres de bon ſucre. Le ſucre d'érable eſt encore excellent pour les maladies de la poitrine & du foie.

Le ſuc de bouleau eſt très-bon contre la pierre & contre les douleurs de la néphrétique. Les Princes d'Allemagne ſont dans l'uſage de boire tous les jours, pendant le mois de Mai, une verrée de ce ſuc, comme un ſpécifique contre la pierre : ils le gardent dans des bouteilles, & verſent par-deſſus environ deux doigts d'huile d'olive, pour empêcher que l'air ne le gâte. Il rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foie; il eſt ſouverain contre la gravelle, les douleurs de reins & la colique; il ſoulage d'abord, & guérit enſuite.

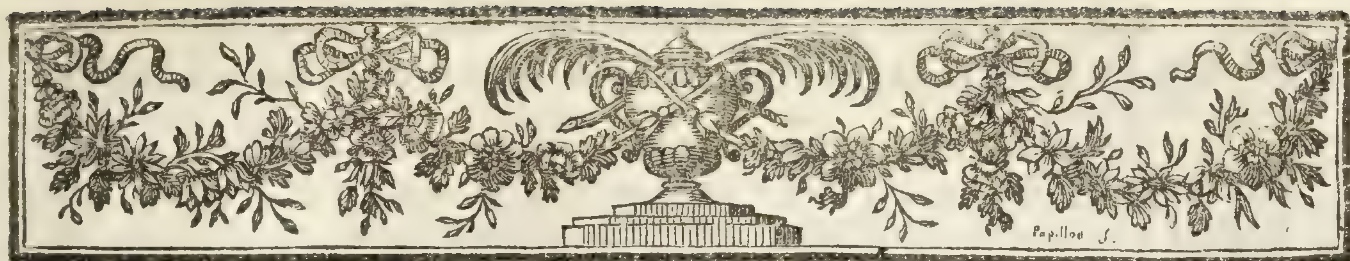
On attribue différentes vertus au frêne; mais je doute fort qu'elles ſoient toutes auſſi ſouveraines que de certains Auteurs ont voulu le perſuader : les voici. Le bois de frêne, porté ſur ſoi, guérit le cours de ventre, la colique & les hyſtériques; il faut qu'il touche à la peau. Il arrête les hémorrhagies & toutes ſortes de pertes de ſang, en le tenant dans la main, juſqu'à ce qu'il ſoit échauffé. Il empêche que la gangrene ne ſe mette dans une plaie, & la guérit promptement, ſi on rape de ce bois dans de l'eau froide, & qu'on en lave le mal pluſieurs fois par jour. En tems de maladie contagieuſe, une cuillerée de ſuc de frêne bue à jeun, met en état de ne craindre ni fievre, ni pourpre, ni peſte même. En cas de poiſon, il n'y a qu'à boire du ſuc de frêne; c'eſt un antidote contre toutes ſortes de venins. Le ſuc de frêne éclaircit la vue & la fortifie, quand on s'en lave les yeux ſoir & matin. Ce même ſuc, bu à jeun, guérit les douleurs de reins, fortifie le cœur, & abat les vapeurs. Etant mis chaud dans les oreilles, il guérit la dureté & les maux intérieurs d'oreille, & la ſurdité, quand elle n'eſt pas invétérée. Etant bu le matin, il guérit les maux de rate, les pulmoniques, les hydropiques, fievres malignes, & la petite vérole. Dans les grandes douleurs de tête, il faut ſe mettre ſur le front un linge trempé dans ce ſuc, après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de vin. Pour les chancres naiſſans, il y faut ſeulement appliquer un linge bien doux trempé dans le ſuc tiéde de frêne; il arrête les progrès du mal, & fond les duretés.

2°. Les ſucs peuvent encore fort bien ſervir de boiſſon. Le ſuc d'érable & celui de ſycomore ſont doux & agréables à boire, & très-bons pour la ſanté. Le ſuc de bouleau n'a rien de déſagréable; l'uſage en ſeroit excellent pour ceux qui ſont

ſujets à la pierre & à la gravelle. Le ſuc de noyer eſt ſpécifique pour adoucir le ſang & les humeurs. Un ſavant Anglois dit, qu'avec le ſuc de ſycomore, on fait de la biere incomparable : voici ſes propres termes. Avec un boiſſeau d'orge & une petite meſure de ce ſuc doux, on fera de la biere auſſi bonne & auſſi forte que s'il y avoit quatre boiſſeaux d'orge avec l'eau ordinaire, & cette biere ſera meilleure que celle de Mars. Pour conſerver ce ſuc, il faut l'expoſer au ſoleil dans des bouteilles de verre, & ne l'en pas retirer qu'on n'ait toute la quantité de ſuc qu'on veut avoir. Quand vous en avez aſſez, il faut y mettre un pain de pur froment, qui ſoit bien mince & bien cuit, ſans être pourtant brûlé. Quand vous voyez que votre ſuc fermente & ſe gonfle, ôtez le pain, & mettez la liqueur dans des bouteilles de verre, que vous boucherez avec du liége & de la cire par-deſſus. Si vous mettez quelques clous de girofle dans chaque bouteille, votre ſuc ſe conſervera un an, & vous aurez une boiſſon charmante & tout-à-fait ſaine.

Ceux qui vivent à la campagne, peuvent avec agrément & même avec utilité, donner quelque tems à ce petit travail.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



QUATRIÉME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres Amusemens champêtres; la Cuisine & l'Office.

LIVRE PREMIER.

LES ÉTANGS ET LA PÊCHE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossés & Mares, avec des avis sur le débit du Poisson.

LES étangs sont souvent une partie considérable des revenus d'un bien de campagne ; du moins il y manque quelque chose d'important, quand il n'y a point quelque piéce d'eau qui puisse fournir au Maître le plaisir de la pêche, une partie de ses provisions, & un revenu assuré de tems à autre, comme fait un étang. On ne voit même point, ou peu de Terre où l'on ne puisse se procurer ces secours en petit ou en grand, & où par conséquent l'on n'ait pas besoin de

Ttt ij

préceptes ſur ce ſujet, ſur-tout dans les lieux éloignés de la mer, où l'on n'a point de marée.

Cependant la matiere des étangs eſt neuve, ou du moins on n'a fait que l'effleurer très-légérement; il paroît même que ceux qui en ont écrit, l'ignoroient, quoique très-capables de donner de bonnes inſtructions ſur les autres choſes qu'ils ſavoient. C'eſt ce qui m'a déterminé à faire part au Public de ce que j'ai appris ſur cette matiere par une longue expérience, parce qu'il a plu à la fortune de faire conſiſter une partie de mes revenus dans cette ſorte de biens.

Article Premier.

Conſtruction de l'Etang.

Un étang eſt un réſervoir d'eau douce, dans un vallon ou autre lieu bas, fermé par une digue ou chauſſée, pour y mettre du poiſſon qui s'y nourrit & augmente. Delà l'on conçoit que plus l'eau a d'étendue, plus l'étang contient de poiſſon & rapporte. Les grands étangs ſervent pour avoir du gros poiſſon, & les petits pour du petit, que l'on nomme *feuille* ou *alvin* dans les environs de Paris. On appelle auſſi *carpieres*, *forcieres* ou *alvinieres*, tous les petits étangs où l'on met du poiſſon, principalement des carpes mâles & femelles pour peupler. Les petits étangs ſe font & ſe gouvernent comme les grands; il n'y a de différence que le plus ou le moins d'étendue & de peuple.

Droit d'Etang.

Le Droit commun & beaucoup de Coutumes permettent à chacun de faire des étangs ſur ſes héritages, ſoit nobles ou roturiers, pourvu que ce ſoit ſans nuire, ni aux chemins, ni aux moulins & aux autres droits d'autrui. Il y a même des Coutumes qui contraignent le voiſin de l'étang à recevoir la récompenſe des terres que l'eau peut inonder, ſur-tout quand l'utilité que l'étang fait au Public, ſurpaſſe l'incommodité que les Particuliers en peuvent ſouffrir.

D'autres Coutumes contraires attribuent le droit d'étang aux Seigneurs Hauts-Juſticiers ou Féodaux, & elles leur permettent d'en dilater l'eau ſur les voiſins, en leur donnant au préalable la récompenſe des héritages qui ſeroient ſubmergés.

Piéces de l'Etang.

I. *Aſſiette de l'Etang.* Lorſqu'on forme le deſſein de faire un étang, il faut d'abord conſidérer ſi l'on eſt en droit de le conſtruire, ſi l'on eſt le maître de tout le territoire où l'eau s'étendra, & ſi l'on peut la faire couler pour la décharge de l'étang, ſans nuire à qui que ce ſoit: il eſt bon d'examiner pour cela les Coutumes des lieux.

Il faut encore réfléchir ſur la valeur des héritages que l'on veut couvrir d'eau, & voir s'ils feront meilleur profit en étang qu'en autre nature, y compris la dépenſe qu'il y a à faire. L'arpent d'eau ne peut valoir communément en revenu, que cinq, ſix ou ſept livres pour les grands étangs. A l'égard des petits, que l'on nomme carpieres, forcieres ou alvinieres, quelquefois l'on en tire un profit bien plus conſidérable.

L'aſſiette propre pour un étang, eſt un endroit qui, de ſa nature, doit être bas, large & ſpacieux, qui ait l'égoût & la chûte des eaux de part & d'autre, & qui ſoit rafraîchi par quelque fontaine ou ruiſſeau qui tombe dedans. Il faut

encore que ce lieu ſoit reſſerré & relevé des deux côtés, afin qu'à moins de frais l'on y puiſſe faire la chauſſée.

C'eſt auſſi ordinairement au bas des côteaux qui ſemblent ſe rejoindre, où l'on jette ſes vues pour ces ſortes d'entrepriſes, afin que l'étang ſe trouvant preſque naturellement creux, l'on ne ſoit point obligé à beaucoup de dépenſe pour le rendre parfait, & afin qu'on ait plus aiſément quelque courant d'eau qui paſſe au travers de l'étang, le renouvelle & rende le poiſſon plus gaillard, plus nombreux & plus ſain. Les terres graſſes ſont celles où il multiplie le plus, ſur-tout quand l'étang reçoit l'égoût de quelques fontaines.

Communément on donne huit à dix pieds d'eau dans le milieu & le plus creux de l'étang, & on y fait aſſez ſouvent un bon foſſé traverſé par des rigoles qui amenent toute l'eau & le poiſſon de l'étang juſqu'à la bonde : pour cet effet, tout le terrein doit aller en pente de ce côté-là.

Au moyen de la chauſſée que l'on y fera, comme je le vais dire, l'eau de l'étang dans le plus profond près de la chauſſée, ſera de telle hauteur qu'on le voudra, environ de ſept à huit pieds, ou tout au moins de ſix ; car ſi elle n'étoit que de quatre à cinq, il y auroit du danger pour le poiſſon, en été lorſque l'eau diminue par les ſéchereſſes, & en hiver lorſque les gelées ſont fortes, & qu'elles prennent avant que l'eau ſoit revenue dans l'étang.

En un mot, le principal d'un étang eſt d'y avoir de l'eau en profondeur & en étendue : en profondeur, parce que cela défend le poiſſon contre les chaleurs & la gelée, & contre les animanx & les oiſeaux ; & en étendue, à cauſe qu'il trouve plus graſſement à vivre & à s'ébattre, & qu'il en eſt plus beau, plus gros, meilleur & plus ſain.

Ainſi, pour placer un étang, l'on obſervera ce qui pourra y fournir de l'eau, pour l'entretenir à une hauteur & à une étendue raiſonnable en été, parce que la plupart des étangs qui ont, par exemple, cinquante arpens d'eau, lorſqu'ils ſont pleins, n'en ont plus dans l'été que vingt-cinq ou trente, & quelquefois moins, ſi c'eſt un terroir ſec ; & les autres ou moindres ou plus grands à proportion : c'eſt néanmoins pendant l'été que le poiſſon augmente le plus.

C'eſt par cette raiſon qu'en choiſiſſant une ſituation propre pour un étang, il eſt néceſſaire de prévoir ce qui lui fournira de l'eau en été, & comment l'on ſera maître de la faire couler, ſoit lorſque l'on voudra le pêcher, ſoit lorſqu'il en aura trop : nous en parlerons plus bas.

Il ne faut pourtant pas que l'étang ſoit trop profond ni trop vaſte, parce que la chauſſée ne pourroit point réſiſter ni aux poids, ni aux vagues de l'eau qu'elle a continuellement à ſupporter.

II. *La chauſſée* eſt une conſtruction ou maſſe de terre qui enferme & ſoutient l'eau de l'étang, & c'eſt d'où dépend tout le produit ; car ſi elle eſt ſurmontée par les eaux, ſi elle creve, ou ſi elle croule, la perte des eaux & du poiſſon eſt certaine, & ne ſe peut réparer qu'au bout de pluſieurs années, & à grands frais ; c'eſt pourquoi la terre la plus tenace, les meilleurs matériaux, & les meilleurs ouvriers n'y ſont pas trop bons ; il n'y faut rien épargner.

Si la terre que l'on a pour élever la chauſſée n'eſt pas forte, ſolide, capable de ſe ſoutenir d'elle-même, & de réſiſter aux vagues excitées par les vents, il ſera abſolument néceſſaire d'y employer de la pierre dure, pour ſoutenir l'effort des flots qui ruineroient la chauſſée : au défaut de pierre, j'ai vu quelques perſonnes ſe ſervir utilement de gazons de jonc, accommodés à la main au penchant du bord expoſé à la furie des vents.

Sur les chauſſées l'on plante des arbres & arbriſſeaux, comme aunes, ſaules, peupliers, ormes, chênes, charmes, oſiers, charmilles, *vodres*, (arbriſſeaux fort communs en Champagne, qui tracent beaucoup, lient la terre de la chauſſée, & rompent par leurs racines les vagues de l'étang), & autres plants aquatiques dont nous avons parlé. Tous ces plants entretiennent les chauſſées des étangs, & outre cela fourniſſent du bois à brûler, à hayer, à bâtir, à réparer & à vendre. Je ne conſeillerai pourtant point de mettre des ſaules ſur les chauſſées, parce que d'ordinaire en vieilliſſant ils deviennent creux & ſervent de retraite aux loutres, animaux très-préjudiciables aux étangs, de méme les aunes qui ne viennent bien que quand ils ont les racines plus baſſes que l'eau & dans l'eau, ſont ſouvent des nids pour les rats d'eau & autres ennemis des poiſſons. Les peupliers ne ſont guère meilleurs, à moins qu'ils ne ſoient coupés à tête ; autrement les oiſeaux qui font la chaſſe aux poiſſons, s'y perchent, & ſouvent les vents violens les arrachent, & ainſi gâtent & emportent partie de la chauſſée ; outre que la feuille tombant dans l'étang, ſe corrompt facilement & fait un mauvais limon pour le poiſſon. La charmille, les vodres & autres arbriſſeaux y ſont bons, ainſi que les chênes & les ormes qui entretiennent & ſoutiennent merveilleuſement bien une chauſſée par leurs profondes racines.

Il y a bien des gens qui mettent des pieux & des faſcines avec des oſiers dans l'eau, tout le long de la chauſſée, pour la défendre; mais cela ne vaut rien, parce que toute la garniture pourriſſant en peu de tems, la terre qui en étoit ſoutenue s'écrouleroit facilement, & l'on ſeroit obligé d'y en remettre journellement; ce qui iroit à grands frais, ou que l'écroulement ne feroit que combler l'étang & incommoder le poiſſon.

Il eſt de néceſſité abſolue que la longueur, la hauteur & la largeur de la chauſſée ſoient proportionnées à l'eau qu'elles doivent ſoutenir, & ſoient de bonne terre glaiſe, ou autre terre forte ; ſur-tout il ne faut jamais la prendre au-deſſous de la chauſſée, cela y attireroit l'eau & préjudicieroit à l'étang ; on doit la lever dans l'étang même, du moins à dix-huit ou vingt pieds de la chauſſée : de cette terre & de celle que l'on tirera de la poële, il y aura de quoi élever la chauſſée ; l'on aura ſoin de la faire pilonner, la terre miſe à volonté n'étant pas capable de tenir l'eau, principalement les premieres années.

S'il ſe fait des trous, duis ou brêches à la chauſſée, l'on doit être diligent à les réparer, en ſorte que l'eau ne paſſe point ni à travers, ni par-deſſus.

Il n'y a point de mal à pratiquer dans l'étang quelques coins, qui, comme de petites loges dans une muraille, puiſſent ſervir de retraite au poiſſon contre les grandes chaleurs, pourvu néanmoins que l'eau qui y ſera en puiſſe aiſément ſortir, ainſi que le poiſſon, & s'aller rendre dans l'étang.

De même, on fait ſouvent proche les grands roſeaux qui bordent les étangs, des foſſes profondes de deux pieds dans le milieu, venant à demi-pied dans le bord ; on les tient toujours pleines d'eau, & on y met du gravier au fond : ces foſſes ſont excellentes pour les poiſſons, & elles ſervent de fourcieres pour repeupler l'étang, ſur-tout quand elles peuvent recevoir l'égoût de quelques fontaines.

III. *Poële.* C'eſt le plus bas de l'étang, joignant la chauſſée & la bonde, où l'on a enlevé un pied & demi ou deux pieds de terre, afin que cet endroit étant plus bas que le reſte, l'eau de l'étang s'y retire & s'y égoutte, & qu'en même tems le poiſſon s'y rende de tout l'étang, & puiſſe être pêché facilement.

Si l'étang eſt de cinquante arpens, la poële doit être d'environ cinquante

pieds de large, & de quatre-vingt pieds de long. Si l'étang eſt de moindre étendue, on la fera quelque peu moins large & moins longue.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait dans toute l'étendue de l'étang quelques endroits bas où il puiſſe reſter de l'eau avec du poiſſon, qui auroit peine à ſe rendre dans la poële : en ce cas, il eſt bon d'y remédier, en faiſant des rigoles d'un demi-pied ou plus de profondeur, s'il eſt néceſſaire, & de trois pieds de large, afin que l'eau & le poiſſon ſe rendent facilement dans la poële ; mais en faiſant ces rigoles, l'on n'en jettera point la terre ſur les rives de l'étang, parce qu'elle y tomberoit facilement en quatre ou cinq ans ; le plus sûr eſt de la faire emporter à la hotte, à la brouette, ou avec le tombereau, & de la mettre dans les lieux trop bas, ou bien la jetter à la béche ou lochet, ſi loin que la rigole demeure toujours rigole, quand il y retomberoit quelque peu de terre des rives.

En faiſant la chauſſée, on a coutume de la dreſſer en talus, dont le dos, c'eſt-à-dire le côté le plus élevé, eſt joignant l'eau, & le côté le plus bas eſt en-dehors & joint la terre ferme : à la vérité, on le fait ainſi, afin que les bords de la chauſſée étant plus eſcarpés, toute l'eau reſte dans l'étang. Cependant je voudrois qu'on fît le contraire, & je conſeillerai toujours de hauſſer les terres du côté des champs, plus que le long de l'eau ; & la raiſon ſe tire de l'expérience, qui m'a fait voir que quand les vagues ſont fortes, elles jettent l'eau par-deſſus le bord de la chauſſée qui joint l'étang ; & l'eau ayant franchi ce rivage, ſi l'autre eſt plus bas, elle y coule, ſe perd, & emporte partie de la chauſſée. J'en obſervai la conſéquence pluſieurs fois ; ce qui me fait dire que le bord d'en-bas, devers les champs, étant plus haut que celui devers l'eau, il ſoutiendroit cette eau & la renverroit dans l'étang ; & ainſi il n'y auroit jamais de danger que le lit pût s'affoiblir, & que la chauſſée pût être diminuée & emportée par la force des vagues ; ce qui eſt fort à craindre, principalement ſi la chauſſée n'eſt pas au midi.

IV. *Bonde d'Etang.* Il ne ſuffit pas qu'il y ait une chauſſée à un étang pour en ſoutenir l'eau, il faut qu'il y ait une bonde pour la mettre en cours lorſqu'on veut le pêcher, ou même dans d'autres tems, comme nous le dirons ci-après.

La bonde eſt une très-grande pale, ou piéce de bois qui ſe met dans le plus bas de l'étang, & qui ſert à boucher l'ouverture qu'on laiſſe dans la chauſſée, pour en faire écouler les eaux. On leve cette bonde avec une vis & des leviers.

Le principal ouvrage de l'étang, & qui demande la préſence d'une perſonne exacte & entendue, eſt de bien faire faire & poſer cette bonde, afin que l'on ne ſoit point obligé d'y retoucher ſouvent, ce qui ne ſe peut faire ſans beaucoup de peine & de dépenſe.

Les plus habiles Charpentiers y font des fautes, ne laiſſant pas aſſez d'épaiſſeur aux flancs de l'auge : chacun deſquels doit avoir trois pouces d'épaiſſeur ; & ſur-tout il eſt eſſentiel d'obſerver qu'il n'y ait point de faux bois ou aubier, ni d'autre mauvais bois échauffé, carié, ou ſur le retour, parce que pourriſſant en peu de tems, il fait ſouvent un très-grand préjudice.

V. *Auge & Pilon.* Comme cette bonde ne peut guère être d'une ſeule piéce de chêne, il faut à la jointure des auges, qui ſeront néanmoins jointes le mieux que l'on pourra, y mettre en-dehors, avec un peu de mouſſe ſeche, des bandes de plomb de l'épaiſſeur d'environ deux écus, & de la largeur de trois à quatre pouces, attachées avec des clous qui n'offenſent point le bois ; ces plaques de

plomb étant encore ſerrées par la terre graſſe bien battue, qui ſe met deſſous, aux côtés & deſſus, l'ouvrage durera des ſiecles entiers.

Le *Pilon* eſt le morceau de bois qui ſert pour boucher le trou de l'auge.

La premiere piéce de l'auge, qui a ſa tête dans l'étang, doit être fort groſſe, parce que le trou du pilon étant fait, il faut qu'elle ait encore de chaque côté au moins quatre pouces, afin qu'en rabaiſſant & remettant le pilon dedans, elle ne ſouffre point, & ne ſe fende pas.

L'on veillera à ce que le bout de la piéce de bois, dont l'auge eſt faite, ne ſoit point percé ou fendu du côté de l'étang, ce qui arrive ſouvent : en ce cas, pour y remédier, il ſera bon d'y mettre de la mouſſe, & une plaque de plomb clouée.

L'auge doit être poſée un pied plus bas que n'eſt le fond de la poële, pour que l'eau puiſſe bien s'égoutter ; ce qui s'entend outre l'épaiſſeur de l'auge, laquelle doit être ſur terre ferme, & avoir une pente de cinq à ſix pouces.

Cette auge ne doit pas être recouverte d'un plancher de long, mais avec plotons, qui ſont des morceaux de double plancher de chêne vif & ſans aubier, de l'épaiſſeur de deux à trois pouces, mis en travers ſur les deux bords de l'auge, bien joints l'un avec l'autre ſans aucune entaille. Il y en a qui les attachent avec des chevilles de bois de chêne ; mais elles pourriſſent, & j'aimerois mieux les clouer de place en place, ſans fendre les plotons, ni les bords de l'auge, ce qui eſt de conſéquence.

Pour aſſurer les plotons du bout d'en-bas de l'auge aux trois ou quatre derniers, j'y mettrois quelques liens de fer, parce que la force de l'eau les fait ſurmonter, & les arrache, quand même il y auroit de la terre deſſus : on laiſſe toujours environ deux à trois pieds du bout d'en-bas de l'auge ſans plotons.

Ce n'eſt pas ſans raiſon que l'on a dit que les plotons doivent être de bon bois vif ſans aubier, & bien joints l'un à l'autre & ſur les bords de l'auge, parce que s'il y avoit la moindre ouverture, les rats d'eau y feroient un déſordre fâcheux, en grattant & agrandiſſant les trous : ces animaux malins, pour avoir de l'eau & ſe faire un paſſage, perceroient immanquablement la chauſſée juſqu'à l'eau de l'étang, qui par-là inſenſiblement s'écouleroit & diminueroit : à quoi il faut bien prévoir.

Les grenouilles qui, pour fuir la gelée, ſe retirent en hiver dans les auges des étangs, pourroient encore s'y loger, & en grattant y faire le même préjudice. Il ne faut pas même, en poſant les auges, en enfermer entre les auges & la terre ; elles y vivroient & perceroient juſqu'à l'eau. Ce ſont des obſervations plus conſidérables qu'on ne ſe l'imagine.

Pour bien boucher le trou rond & évaſé de l'auge, on fait le pilon de cœur de chêne, du meilleur que l'on peut trouver : ce morceau de bois doit avoir été deux ou trois ans dans l'eau avant d'être façonné & proportionné au trou dans lequel il ne doit entrer que de trois pouces au-deſſous du trou, & bien joindre.

L'on y met une queue de bois de chêne chevillée avec du fer pour le lever à volonté : elle doit paſſer à travers les deux piéces qui lient les jumelles.

VI. *Cage.* Ces *jumelles* ſont deux groſſes piéces de bois dreſſées aux deux côtés de l'auge dans l'étang ; on y attache ſix jarretieres, qui ſont des piéces de bois d'environ cinq à ſix pouces d'équarriſſage, & de huit à dix pieds de long, pour ſoutenir & entretenir les jumelles auxquelles on les attache ; & autour de ces jarretieres, on cloue les planches trouées, afin que l'eau coule au travers, & que

que le poiſſon reſte dans la poële ſans paſſer par la bonde : ces planches miſes autour des jarretieres, ſe nomment la *cage*. Il y a des étangs dont on laiſſe paſſer tout le poiſſon dans la *foſſe*, qui eſt le trou où l'eau tombe en ſortant de la bonde ou auge, & c'eſt-là qu'on le prend : cette maniere uſitée en pluſieurs endroits, a ſes commodités & incommodités particulieres, dans leſquelles nous n'entrerons point.

Je remarquerai ſeulement, au ſujet des jarretieres, que, malgré ce qui ſe pratique ordinairement par les Ouvriers, il en faut mettre le bout le plus petit & le plus foible en bas dans l'eau, parce que ce qui pourrit de ces jarretieres, n'eſt point ce qui eſt dans le bas, toujours couvert d'eau; c'eſt ce qui eſt à fleur d'eau, parce qu'étant tantôt dans l'eau, & tantôt expoſé au ſoleil & à l'air, il ſe gâte immanquablement : ainſi le meilleur bois étant en haut durera plus long-tems. Il eſt vrai qu'il arrive rarement que celui qui fait travailler à ces ſortes d'ouvrages, ſoit obligé de les refaire; mais il eſt bon de travailler pour ſes enfans ou autres ſucceſſeurs.

VII. *Relais* ou *décharge d'Etang*. Il y a peu d'étangs qui ne ſoient expoſés à avoir trop d'eau dans de certains tems; ce qui provient des ſources, des rivieres ou des côteaux qui s'y déchargent : pour y remédier, il y faut un relais ou décharge, que l'on nomme gré en quelques endroits.

Si un ruiſſeau ou petite riviere paſſe à travers de l'étang, ou bien s'il a la chûte de grands côteaux ou montagnes, il faut un relais proportionné, fait de bonnes pierres dures devant lequel l'on doit mettre une grille de fer ou de bois dont les ouvertures & fentes ne ſeront que d'un travers de doigt. Je n'approuve guère celles de bois; car quelque ſoin que l'on en prenne, il s'y trouve des défauts conſidérables par leſquels le poiſſon peut échapper.

On appelle la *queue* de l'étang, l'endroit par où l'eau y entre; & *grille* ou *décharge*, le lieu par où elle ſe décharge quand elle eſt trop abondante.

Aux étangs qui n'ont pas une ſi grande chûte d'eau, l'on peut ſe contenter de la faire couler par-deſſus une pierre de quatre à cinq pieds, qui ſera poſée en travers à l'un des bouts de la chauſſée le plus commode, à la hauteur que doit avoir l'eau de l'étang, afin qu'il n'y ait que le ſuperflu qui s'en aille, y mettant au devant en rond, à une toiſe ou environ, des javelles ou fagots d'épines aſſurés & attachés avec des crochets, pour empêcher le poiſſon d'en approcher.

Si un ruiſſeau ou petite riviere, ou même une groſſe fontaine d'eau vive, entre dans l'étang, l'on aura la précaution de barrer le paſſage à la *queue* par une grille ou par des épines, de crainte que le poiſſon ne remonte, ſur-tout le brochet ou la truite, qui aiment beaucoup l'eau vive.

Il eſt de conſéquence de remarquer qu'aux relais des étangs que l'on nomme carpieres, & où l'on ne met des carpes que pour forcer, il faut que le brocheton ne puiſſe y entrer ni remonter, douze brochetons gros comme des harengs, étant capables d'avaler & détruire tout le frai d'une carpiere : pour cela, il faut qu'elle n'ait communication avec aucun autre étang ni riviere, & que le relais ait une chûte de deux ou trois pieds de haut, encore y aura-t-il danger que le brochet ne franchiſſe & ne ſaute par-deſſus ſentant l'eau vive.

Il peut arriver de ſi grandes crues d'eau, que malgré le relais l'eau s'échapperoit par-deſſus la chauſſée; ce qui la ruineroit : en ce cas, il ſeroit à propos de lever les bondes de bonne-heure; & pourvu que les planches trouées dont nous avons parlé, miſes autour des jarretieres, ſoient en bon état, il n'y aura nul danger, ſauf à rabaiſſer le pilon quand la furie de l'eau ſera paſſée.

VIII. *Cul-de-lampe*. Il n'y a qu'un cas auquel l'on ne pourroit que très-difficilement lever la bonde; c'eſt quand on a été obligé de faire un cul-de-lampe

autour de la foſſe pour retenir l'eau qui ſort par les trous, duis & défauts de la bonde ; car quelquefois l'on s'apperçoit que l'auge ou bonde fait de l'eau, & il eſt très-mal aiſé d'y remédier ſi l'étang eſt plein d'eau & empoiſſonné, ce qui oblige d'y faire, autour de la foſſe une levée de terre qui ſe nomme cul-de-lampe. Il faut beaucoup de terre pour cet ouvrage, & ſi l'on attend à le faire dans le tems que l'on en a beſoin, pour empêcher que l'eau de l'étang ne ſe perde, ſouvent l'on travaille inutilement ; parce que la force de l'eau de l'étang le fait entr'ouvrir : c'eſt ce que j'ai vu. Ainſi je voudrois qu'aux bords de la foſſe, il y eût toujours de chaque côté une levée de terre ferme preſque de la hauteur de la chauſſée, d'autant plus que ces deux levées ſerviroient d'arcboutans à la chauſſée, & ſeroient plus faciles à boucher. Sur-tout, pour faire cet ouvrage, qu'on ne prenne pas de la terre près de la chauſſée, par la raiſon que j'ai déja dite.

ARTICLE II.

Empoiſſonnement des Etangs.

Après avoir édifié des étangs, il faut ſonger à en tirer du profit : les petits ſervent ordinairement pour avoir de l'alvin ou du petit poiſſon ; & les grands, du gros.

Pour bien empoiſſonner un étang, il faut faire attention à la nature du terrein qu'il occupe, afin de n'y mettre que des poiſſons qui puiſſent y vivre & multiplier. Les uns ſe plaiſent dans la bourbe & dans les eaux dormantes, comme la carpe, la tanche, le lanceron, la barbote, l'anguille & autres poiſſons viſqueux : les autres aiment l'eau vive & les pierrailles, comme la truite, la perche, la loche, le gardon, la vendoiſe, le goujon ; c'eſt pourquoi on les appelle poiſſons *ſaxatiles* : d'autres ſe plaiſent dans le ſable, comme le brochet, le barbeau & la carpe. Auſſi en général le poiſſon des étangs ſablonneux eſt eſtimé le meilleur, le plus agréable & le plus ſain ; & les étangs limonneux paſſent pour en nourrir de plus gros.

On comprend ſous le nom de poiſſon blanc, la vendoiſe, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron & la menuiſe ; & ces ſortes de poiſſons s'appellent le *menu fretin* de l'étang, de même que les grenouilles, les écreviſſes, les limaçons & les vers en ſont nommés les *excrémens*.

Les amphibies comme rats d'eau, loutres, loirs, caſtors & tortues, font auſſi partie de la peuplade des étangs, quoique ſouvent ils en ſoient les ennemis. Le gibier aquatique, tels que ſont les canards, les oies, les ſarcelles, hallebrans, cygnes, bécaſſines, butors, hérons, n'y font auſſi que du tort, comme nous le dirons dans un article ſéparé.

Pour revenir à notre empoiſſonnement d'étang, je ne parlerai point ici en détail des barbeaux, barbottes, vendoiſes, meuniers, cheveneaux, goujons, verons, menuiſes, anguilles, lamproies & autres, qui ne ſont point des poiſſons dont l'on doive ſe mettre en peine pour peupler un étang : quand il s'y en trouve, on les prend ; mais je ne conſeillerai à perſonne de s'en faire un capital ; j'en dirai ſeulement quelque choſe pour les faire connoître à ceux qui ne les connoiſſent pas.

Le *bar* ou *barbeau* de riviere, autrement dit *barbot*, a le muſeau long, pointu & cartilagineux, une eſpéce de barbe à chaque côté des lévres, la bouche ſans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre, parſemé de quelques taches noires, & le ventre blanc comme du lait. On l'appelle barbillon quand il eſt encore jeune ; il peſe ordinairement deux à trois livres, & il s'en trouve qui en

peſent huit. Il mange ceux de ſon eſpéce, & il ne peut pas ſupporter le froid ; c'eſt pourquoi il eſt moins gras & moins agréable en hiver qu'en été : il a la chair blanche, molle, délicate, inſipide, qui nourrit peu, mais qui ſe digere aiſément. On ne mange point ſes œufs, à cauſe qu'ils purgent violemment. Le barbeau doit être choiſi aſſez vieux, parce qu'avec l'âge il devient plus ferme & d'un goût plus exquis.

Le *meunier* eſt une eſpéce de barbeau qui a quatre ouies : j'en parlerai au Chapitre de la pêche.

La *barbote* a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui pend de la mâchoire baſſe, & auprès du trou par où ſortent les excrémens. La barbote a des nageoires le long du ventre & du dos, & qui continuent juſqu'à l'extrêmité de la queue : on l'appelle barbote, parce qu'elle aime fort à barboter dans l'eau trouble : ſon foie eſt très-agréable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reſte de ſon corps ; c'eſt preſque tout ce que ce poiſſon a de bon.

Je parlerai de la *vendoiſe*, en parlant de la carpe.

Le *goujon* eſt un petit poiſſon qui reſſemble à l'éperlan, qu'on frit & qu'on apprête de même ; il habite principalement vers le fond de l'eau ou dans la boue : on en trouve qui peſent deux ou trois onces.

Le *veron* eſt auſſi un petit poiſſon qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges, qui eſt couvert d'une peau unie tachetée de noir, & dont la queue finit en aîle large & dorée : on le nomme en Latin *varius*, à cauſe de la variété de ſes couleurs. Sa chair eſt eſtimée.

L'*anguille* eſt un poiſſon long & menu, de la figure d'un ſerpent, ayant deux nageoires auprès des ouies ; & quoique ſa peau ſoit très-gliſſante & paroiſſe extrêmement unie, elle ne laiſſe pas d'être couverte d'écailles, comme celle du brochet & de quelques autres poiſſons, ainſi qu'on le voit par le microſcope. La chair d'anguille eſt extrêmement groſſiere & viſqueuſe.

Je parlerai de la *lamproie*, au Chapitre de la pêche.

Les vrais poiſſons d'étang dont on peut tirer beaucoup de profit en les menant à Paris ou autres Villes, ſont les carpes, les brochets, les perches, les tanches & les gardons.

Il eſt vrai qu'il y a quelques étangs d'eau très-vive, où la truite peut ſe nourrir : c'eſt un excellent poiſſon ; mais vivant de proie comme le brochet, l'on n'en doit point faire le principal objet : il ne ſe peut tranſporter vif par charroi ; & qui ne conſtruiroit un étang que pour y mettre des truites, perdroit ſon tems, ſa peine & ſon argent.

Du Gardon.

Le gardon eſt un petit poiſſon d'eau douce qui a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc & les yeux grands ; il a la chair molle, peu nourriſſante, & il eſt au rang des poiſſons blancs & peu eſtimés ; cependant on dit tous les jours, *frais* comme *un gardon ;* & nous l'appellons gardon, parce que c'eſt celui de tous les poiſſons qui ſe garde le plus long-tems dans un vaſe plein d'eau. Quoi qu'il en ſoit, je n'ai jamais vu perſonne qui ſe ſoit aviſé de peupler ſon étang de ce poiſſon, dont néanmoins il ſe trouve ſouvent une aſſez grande quantité : il peuple beaucoup ; ce petit peuple ſe nomme *rouſſaille* ou *blanchaille*, on le vend à la billotée, & non au cent ou millier. Le gardon ſouffre mal aiſément le tranſport ; cependant on ne laiſſe pas d'en tirer quelqu'argent, outre ce qui ſe mange ſur le lieu. Il n'en faut dans un étang que pour aider à nourrir le brochet : je ne l'eſtime pas beaucoup, & je ne me mettrois pas en peine d'en avoir dans un étang.

De la Tanche.

La tanche a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes; sa couleur est assez différente de celle des autres poissons, elle tire sur le verd & sur le jaune; elle a de petites écailles très-glissantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une auprès du trou des excrémens, & sur le dos une autre, courte & sans aiguillon; sa longueur est d'environ un demi-pied, & sa grosseur du bras; elle est fort vive, & quoiqu'à demi-frite, elle sort de sa poële; elle habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuses, que dans celles qui sont bien claires & rapides: cependant elle est aujourd'hui fort en usage, & assez estimée pour la fermeté & le goût de sa chair.

La tanche se plaît par-tout, davantage dans les étangs limonneux: c'est le poisson qui résiste le mieux au charroi, & ainsi l'on peut en faire quelque profit. Tout le monde convient qu'elle peuple beaucoup, & qu'elle ruine le fond de l'étang; car l'on assure qu'il faut plus de terrein pour nourrir cent tanches, que pour engraisser cinq cens carpes: ainsi ce poisson n'est guère à rechercher, & l'on ne doit presque pas en jetter dans un étang; il s'y en trouve souvent assez, principalement lorsque les étangs ont été plusieurs années sans rester à sec. Le brochet mange la tanche & le gardon, mais moins celui-ci que la premiere, qui est pourtant, à ce que l'on dit, l'ami du brochet.

De la Perche.

La perche a la bouche petite & sans dents, le corps large & applati, couvert de petites écailles avec deux nageoires au dos, deux autres aux ouies, deux au ventre, & une auprès du trou des excrémens. Il y en a deux espéces, la grande & la petite perche: la grande est longue d'un pied ou d'un pied & demi, large à proportion, couverte de menues & petites écailles fortement attachées; elle a le corps de couleur cendrée, noirâtre, & sur le dos deux arrêtes pointues, dont la piquure est dangereuse aux autres poissons ainsi qu'aux hommes. La seconde est plus petite & a le corps épineux, de couleur rougeâtre & jaunâtre. L'une & l'autre, quoiqu'elles n'aient point de dents, ne laissent point de manger les autres poissons, comme fait le brochet, même ceux de leur espéce. Elles sont extrêment cruelles, voraces, & nagent avec beaucoup de vitesse. Elles sont d'un goût exquis, d'un bon suc, & presqu'aussi nourrissantes & aussi saines que la truite, si ce n'est en Mars & Avril, parce qu'alors elles font leurs œufs, qui sont pourtant fort bons à manger.

Si la perche avoit assez de force pour résister à la fatigue du transport d'un lieu à un autre, je serois fort du sentiment d'en mettre dans l'étang à gros poissons: mais comme elle vit de proie, elle feroit tort dans les carpieres & autres petites piéces d'eau; on prétend même que quand elle a été jettée dans un vivier, elle blesse fortement les autres poissons avec ses aiguillons, & les fait presque tous mourir. Ce poisson est délicat & estimé. Lorsqu'il est attaqué par le brochet, il s'en garantit en lui tournant sa queue, & dressant l'aîleron piquant qu'elle a sur le dos; c'est sa défense. Cependant je suis persuadé (pour l'avoir vu) que le brochet l'attrape quelquefois.

Lorsqu'en pêchant des étangs l'on trouve de la feuille de perche, l'on peut la rejetter en même tems dans un grand étang, si l'on en a tout prêt; & cela peut faire profit; n'étant point à charge aux grands étangs; au contraire, il en consomme la petite roussaille; mais il faut un grand soin lors du transport.

Du Brochet.

Le brochet eſt un long & gros poiſſon d'eau douce, qui a la tête grande, maigre & quarrée, le muſeau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës, venimeuſes, & qui ſont partie de l'os de la mâchoire; celle de deſſous plus avancée que celle de deſſus, & creuſée en forme de cuiller, les yeux d'un jaune d'or, vifs & lumineux, le dos large & preſque quarré, la queue courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces, qui ſont jaunâtres ſur le dos, & blanchâtres vers le ventre. Il a la chair aſſez blanche & ferme, médiocrement nourriſſante, & d'un aſſez bon aliment; mais les œufs n'en valent rien, car ils purgent par haut & par bas. Ce poiſſon eſt meilleur en hiver qu'en tout autre tems. On lui donne pluſieurs noms, ſelon ſa grandeur; les petits brochets ou brochetons s'appellent *lancerons*, les moyens *brochets*, & les gros qui ont plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *brochets carreaux*. Il ſe trouve dans toutes ſortes de pays, & vit très-long-tems: on en donne une preuve dans celui que l'Empereur Frédéric II fit jetter dans un étang avec un anneau d'airain, à l'inſcription duquel on le reconnut quand on le pêcha vivant au bout de deux cens ſoixante-deux ans. Ce poiſſon eſt extrêmement vorace, cruel, hardi, & il pourſuit les poiſſons & les autres animaux qu'il rencontre, avec tant de force & de rapidité, qu'il s'éleve quelquefois au-deſſus de l'eau, & ſaute dans de petits bateaux qu'il trouve à ſon paſſage: on lui trouve ſouvent dans l'eſtomac des poiſſons, qu'il n'a pas eu le tems de digérer, même des ſouris, des grenouilles, des chats, & juſqu'à des oies entieres; c'eſt pourquoi on l'appelle le tyran des eaux, ou le loup d'étang, quoique la loutre mérite mieux ce nom.

Le brochet eſt pourtant un des principaux objets de l'étang, quoiqu'il coûte au Propriétaire plus qu'il n'en retire; & en effet un brochet d'un écu ne vient à cette groſſeur qu'après avoir fourragé dans l'étang peut-être pour plus de quarante ou cinquante francs; mais comme il ſe nourrit d'abord de menue rouſſaille, il ſemble qu'il décharge l'étang, & qu'il ne coûte guère. Cependant un brochet de trente ſols en mange un de quinze très-facilement.

Si l'on ne mettoit dans un étang que des brochetons gros comme des harengs, ou même moindre, au bout de deux ans, à peine en trouveroit-on ſix de chaque cent; ils ſe mangeroient les uns les autres: il n'y a que dans le tems du frai, c'eſt-à-dire, en Mars & Juillet, qu'étant en amour ils ne ſe font point la guerre, mais ils la font toujours aux autres poiſſons.

Quoique le brochet vive aux dépens du Propriétaire de l'étang, & qu'il lui coûte plus qu'il ne vaut, on ne laiſſe pas d'y en mettre, mais il faut que ce ſoit avec prudence; car s'il y a du brochet dans la carpiere au moment que les carpes jettent leurs œufs, on peut compter que ce glouton avalera tout le frai; ce qui fait que je n'approuve point la conduite de ceux qui ayant des carpieres, y jettent de la brochetaille au bout d'un an; & ma raiſon eſt qu'encore que l'on puiſſe croire que les carpes ont forcé & peuplé la premiere année, il ſe peut faire qu'elles ne l'ont point fait, ou qu'elles ne l'ont fait que fort peu, auquel cas les brochetons prenant le deſſus, on trouveroit peu de choſe dans l'étang. Mais il y a plus, & ce qui me paroît de conſéquence, c'eſt qu'y ayant du brochet dans la carpiere, l'on ne peut preſque plus l'en purger, qu'en la laiſſant à ſec pendant un tems conſidérable; car s'il y reſte tant ſoit peu d'eau, il y reſtera auſſi quelques brochetons, qui, plus petits que le doigt, échapperont & détruiront toute votre eſpérance.

A mon avis, le brocheton ne doit donc ſe mettre que dans les grands étangs;

encore y a-t-il à obſerver que ſi l'alvin qu'on y a mis eſt petit, le brochet le ruinera en trois ans, c'eſt-à-dire, ſi on le met en même tems que l'alvin : néanmoins ſi l'alvin eſt fort, on peut y jetter du plus petit brocheton ; mais le meilleur & le plus ſûr, eſt de n'en mettre qu'après la premiere année, principalement ſi l'on ne pêche l'étang qu'à trois ans. Autre choſe eſt ſi l'alvin eſt fort, & ſi l'on veut pêcher après deux ans, c'eſt-à-dire, après deux étés entiers ; en ces deux cas, l'on peut mettre dans l'étang de la brochetaille en quantité.

De la Carpe, de la Brême & de la Vendoiſe.

La *carpe*, eſt le poiſſon d'eau douce le plus commun ; il eſt ſans dents, couvert d'écailles grandes & larges, brun lorſqu'il eſt jeune, & jaunâtre quand il eſt vieux, ayant la chair molle & humide ; en trois ans il devient grand d'un pied entre œil & fourchette ; il vit fort long-tems, ſe plaît dans les eaux dormantes & bourbeuſes, croît à une grandeur conſidérable quand il y trouve une abondante nourriture, & ſa chair devient plus ferme & de meilleur goût à meſure qu'il avance en âge : les meilleures & les plus ſaines de toutes les laitances ſont celles de carpes ; les œufs en ſont auſſi fort bons, quoique de beaucoup inférieurs aux laitances pour le goût & pour la ſanté : le palais de la carpe, que l'on appelle vulgairement *langue de carpe*, quoiqu'elle n'ait point de langue, eſt le fin morceau. La femelle a preſque toujours le ventre plein d'œufs, parce qu'elle fait des petits cinq ou ſix fois l'an ; on les appelle *carpeaux* ou *carpillons*, & c'eſt le principal alvin. La carpe eſt dans ſa grande bonté juſtement au tems de Carême, & pendant les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures ſont celles de la Seine, de la Saône, & principalemeut de la Loire, parce qu'elles ſont dans une eau plus pure & plus rapide.

La *brême* d'eau douce eſt un poiſſon qui a la chair & la figure de la carpe, & ſe plaît dans les mêmes lieux : toute la différence, eſt qu'elle eſt plus large & plus plate, que ſes écailles ſont plus grandes, & ſa chair plus mollaſſe.

La *vendoiſe* eſt un autre poiſſon qui reſſemble aſſez à la carpe, mais il eſt d'un meilleur goût, n'eſt pas ſi commun, & il eſt blanchâtre, plus applati, & a le muſeau pointu : au reſte, la brême & la vendoiſe vivent dans les mêmes lieux, & produiſent les mêmes effets que la carpe.

Il ſemble que l'étang ſoit deſtiné pour la carpe, & c'eſt le poiſſon dont on doit le peupler à proportion de ſon étendue d'eau & de la qualité de ſon terroir.

Empoiſſonnement.

Si l'on veut en croire les Marchands de poiſſon de Paris & des autres villes, ils diront qu'un étang de cent arpens d'eau, doit s'alviner de dix milliers de carpes, & qu'il faut en même tems y mettre trois, quatre ou cinq cens brochetons. Ils parlent pour eux ; car il eſt certain que le brochet ne doit être mis dans un étang que comme nous l'avons dit ci-deſſus, & que cent arpens d'eau peuvent nourrir dix-huit à vingt milliers d'alvin : ſi l'on n'y en met que ſeize milliers, c'eſt peu.

L'étang de cinquante arpens doit s'alviner au moins de dix milliers ; celui de trente arpens de huit milliers ou approchant ; & les moindres ou plus grands à proportion ſuivant le territoire & ſa force, & ſuivant que l'alvin eſt fort ou foible ; obſervant toujours d'y mettre du brochet, comme nous avons dit, eu égard au tems que l'on peut pêcher l'étang, ſoit à deux ou trois ans, & à proportion de l'alvin. Nous en parlerons encore dans la ſuite.

Alvin.

On appelle *alvin*, tout le menu poiſſon qui ſert à peupler les étangs & autres piéces d'eau : ainſi *alviner* un étang, c'eſt l'empoiſſonner en y jettant de l'alvin ; & l'*alvinage* eſt le poiſſon que les Marchands rebutent, & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau pour peupler, quand ils en trouvent dans leurs filets. En pluſieurs lieux on appelle l'alvin du *norrain;* en d'autres, on dit du *fretin*, du *menu fretin*, de la *menuiſaille*, & généralement du *peuple;* on ſe ſert encore du mot de *feuille*, quoiqu'à parler juſte il y ait de la différence entre la feuille & l'alvin, comme je le dirai bientôt. Le carpeau eſt ordinairement celui qui domine dans le *peuple*.

Le bon ménager, qui a des étang pour en tirer un profit conſidérable, doit avoir de quoi les alviner, & c'eſt où il mettra ſon application, parce que s'il étoit obligé d'acheter du poiſſon pour peupler ſes étangs, il ſeroit ſouvent dans le riſque de n'en pas trouver à propos, & toujours obligé de débourſer de l'argent quelquefois même très-conſidérablement ; c'eſt pourquoi en faiſant des étangs, il faut que chacun ait ſa deſtination, les uns pour les gros, les autres pour les petits poiſſons.

L'étang deſtiné pour carpiere, doit avoir huit à dix arpens, & ne point manquer d'eau en été, afin que les carpes que l'on y mettra pour frayer, puiſſent s'égayer ſur l'herbe des rivages ; ce qu'elles font dans le tems du frai, ſur le bord qui eſt expoſé au midi & au couchant.

Frai.

C'eſt dans ce tems du frai (qui eſt ordinairement en Avril & Août pour les carpes, un peu plutôt ou plus tard, ſuivant les chaleurs), qu'il eſt abſolument néceſſaire de veiller, afin que les beſtiaux n'aillent point autour des étangs pour rompre ce frai, ni qui que ce ſoit pour en dérober; car alors le poiſſon étant en amour, ſe laiſſeroit prendre à la main très-facilement.

Non-ſeulement les beſtiaux ne doivent point entrer ſur les bords des étangs pendant que le poiſſon fraye, mais encore il eſt très-important de ne les point fréquenter plus de trois ſemaines ou un mois après le frai; autrement le frai rompu, tout eſt gâté & perdu. L'animal le plus dangereux en ce tems, c'eſt le cochon; il eſt capable de tout avaler.

En diſant que le poiſſon eſt en amour, l'on conçoit bien qu'il faut pour cela qu'il y ait mâle & femelle : mais une choſe particuliere au poiſſon, c'eſt que l'on voit toujours la femelle (c'eſt la carpe œuvée) pourſuivre le mâle (qui eſt laité) en ſorte que ſix, huit, dix femelles, cherchent un mâle, ſe frottent à lui, & le pouſſent au bord de l'étang, ſur l'herbe, en défaut d'eau : pour ſe défendre de cette pourſuite importune, ou pour ſe donner carriere, ce mâle ſe remue, ſe débat & fait des efforts ſur l'herbe où il eſt preſque à ſec ſur ſon ventre ; ce qui fait qu'il en ſort une eſpéce de lait, ſur lequel chacune des femelles ſe réjouit à jetter auſſi ſes œufs; & enfin après douze ou quinze jours étant échauffés & éclos par le ſoleil, il en ſort de petits poiſſons. Peut-on rien imaginer de plus merveilleux ?

Nous avons eu anciennement des gens qui ont pouſſé l'imagination juſqu'à croire que pour chaque poiſſon il falloit trois œufs : deux pour les yeux, & un pour le reſte du corps ; mais où ont-ils pu puiſer un ſi beau raiſonnement ? Je n'ai jamais été de ce ſentiment, & je ſuis perſuadé que d'un œuf de poiſſon il en ſort un petit poiſſon, comme d'un œuf de poule il en doit ſortir un poulet.

Peuplade.

De ce que nous venons de dire, il paroît que pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere ; celles qui sont les plus propres & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être ni trop grandes ni trop petites : celles de dix à onze pouces, peu plus ou moins, rondes & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler; observant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles de ce que l'on met de femelles; c'est-à-dire, que pour un cent de femelles il ne faut que vingt-cinq mâles au plus.

Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jetter plus d'un millier, & même davantage, comme je l'ai reconnu & expérimenté; & c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite plus qu'un grand.

Il ne faut point se mettre en peine si ce petit poisson trouvera de quoi vivre; il n'y a qu'à avoir soin qu'il n'y manque point d'eau, & qu'il n'y ait aucun brochet qui entre dans la carpiere, ni aucun bétail qui y fréquente, comme nous l'avons dit.

La premiere & seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, est nommé feuille.

Quelquefois, lorsque le fond de l'étang est bon, ayant passé deux étés, il a quatre pouces; & pour lors, quoique feuille, l'on commence à lui donner le nom d'alvin, mais il ne le mérite pas encore : il faut que l'alvin ait cinq pouces, à le mesurer entre œil & fourchette, du bas de l'œil au milieu de la queue ; car par-tout le poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'œil jusqu'au creux ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle entre œil & bat.

Lorsque l'alvin n'a que cinq pouces, il est petit ; s'il en a six, il est bon, & encore meilleur s'il en a sept ; avec cette observation néanmoins, que s'il en a sept, parce qu'il a cinq ans, ce n'est point du poisson dont l'on doive se charger, comme n'étant point de bon amendement : j'estimerois plus celui de six pouces âgé de trois ans, de belle venue, écaille nette, & plein.

Si l'alvin, destiné pour l'étang à gros poisson, est fort, c'est-à-dire, de sept pouces & au-dessus, on ne doit pas manquer d'y mettre du brocheton, parce qu'il forceroit peut-être & peupleroit dans le grand étang, ce qu'il faut empêcher.

L'Ordonnance des Eaux & Forêts a établi cette regle pour le rempoissonnement des étangs qui appartiennent au Roi, aux Eglises & aux Communautés, que le carpeau aura six pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, & le brocheton de tel échantillon qu'on voudra ; mais qu'on ne le pourra jetter qu'un an après l'empoissonnement au plutôt.

Quand on achete de l'alvin, on doit prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jetter dans un maigre, il ne profiteroit pas. Si l'alvin est d'un pays bas, marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles d'arbres en quantité, cet alvin, & même tout le poisson sera noir, & sentant la boue ; je ne conseillerai jamais d'en prendre pour alviner, ni pareillement pour manger sortant de l'étang; il faut qu'il se soit dégorgé dans la riviere.

La carpe a la vie assez dure, & souffre le charroi mieux que le brochet, la perche & le gardon; elle peut même être portée dans une hotte à sec pendant deux heures de tems frais; mais j'avertis que si l'on voit le poisson foible, battu & n'ayant pas sa pleine vigueur, on ne le doit point mettre dans l'eau

comme plusieurs gens font; tel poisson que ce soit, souffrant & mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en sera de même si on le met dans une auge de pierre avec de l'eau, il y périra avant trois jours, ou même si on le met dans un baquet de bois avec de l'eau de puits; il vaut beaucoup mieux l'assommer sans le mettre dans l'eau, quand même l'on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures après avoir été tué.

Quant à la nourriture du poisson des étangs, tout le monde sait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir; c'est-à-dire de limon, d'herbes, de vermisseaux, de limaçons, de sangsues, & autres insectes & petits poissons, souvent de moyens, même de feuilles, d'écorces & de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croient que le poisson d'étangs, mares & fossés n'étant pas dans son plein élément, n'y trouve point les mêmes secours qu'il trouveroit en pleine mer ou en pleine riviere; c'est pourquoi de peur qu'il n'y languisse, & que, quand on viendra à l'exposer en vente, il ne se trouve d'un petit volume qui diminueroit beaucoup de son prix, ces mêmes personnes, dis-je, pour prévenir les besoins de leur peuplade, leur jettent quelquefois toutes sortes de menus poissons, figues tendres découpées, noix cassées, cormes molles bouillies, fromage frais, toutes sortes de poissons salés, même des tripailles de poissons consommés à la cuisine, lopins de pain bis, fruits hachés, & autres semblables nourritures. Quelques Curieux font aussi répandre de tems à autre, sur leurs étangs, des feuilles de persil fraîchement cueillies; ils prétendent qu'elles ragaillardissent le poisson, & qu'elles lui font une bonne chair.

Article III.

Pêche des Etangs, & debit du Poisson.

Nous avons expliqué comment l'on pouvoit se donner des étangs, & les peupler: présentement il est bon de dire ce que nous croyons nécessaire pour la pêche, après qu'on en aura levé la bonde, & fait couler l'eau jusqu'à une certaine quantité; mais il faut connoître son étang, pour n'en point faire couler l'eau ni trop vîte, ni trop doucement: l'on ne peut point prescrire des regles sur ce sujet, puisque cela dépend de l'eau qu'il y a alors dans l'étang, & des sources qui y en donnent.

Les étangs se pêchent du matin au frais, & d'ordinaire de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont point solaires, & on ne compte que les étés; en sorte que l'alvin a passé ses trois années, quand il a passé trois étés dans l'étang: par exemple, s'il y avoit été mis en Février 1753, l'on compteroit qu'il y a trois ans en Octobre 1755.

Il est vrai que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans, mais on doit avoir des raisons particulieres; soit parce que l'alvin étoit si grand, que deux ans lui suffisent pour être d'une grosseur & longueur raisonnable; soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros brochets, que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne fassent trop de désordre; soit enfin que l'étang ait été à sec l'été précédent: car l'on tient que deux années d'à sec, & deux années suivantes de bonne eau, valent trois ans.

Les Marchands, qui veulent acheter le poisson, conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang avant de le pêcher; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & les brochets en sont plus gros; mais le propriétaire n'y gagne pas, il perd une année, & beaucoup de poisson mangé par le brochet.

Il y a deux saisons pour pêcher l'étang; à la fin de l'hiver & en automne. La

manœuvre de cette pêche eſt aiſée ; on leve la bonde de l'étang, & quand l'eau en eſt écoulée, des hommes y deſcendent en bottines, quand le fond eſt bien limonneux, prennent tout le poiſſon à la main, trient les gros & les moyens, qui ſont de débit, d'avec les menus, qui ne ſont bons que pour alviner, les jettent dans des paniers, qu'ils vont décharger dans des tonneaux ou autres vaiſſeaux pleins d'eau, qui les attendent ſur la chauſſée, & delà on les voiture, ſoit dans les viviers, ou bien pour le compte du Marchand ſi la pêche eſt déja vendue. Ordinairement on met tout ſon menu à part dans quelque réſervoir, pour le rejetter dans l'étang auſſi-tôt qu'il ſera rempli d'eau, & le repeupler ; mais il faut en ôter tout le brocheton qu'on peut voir dans l'alvin avant que de le remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade ; il n'en échappe toujours que trop.

Je ne ſuis pas du ſentiment de ceux qui ne veulent pêcher que peu avant le Carême ; j'aime mieux le faire en automne, & je trouve quatre raiſons pour mon avis : la premiere eſt que livrant le poiſſon en Octobre, l'on ne court point de riſque des gelées, crues d'eau, & autres accidens de l'hiver, pendant lequel le poiſſon n'augmente point ; au contraire, s'il y a beaucoup de brochet, il eſt pour certain qu'il vit tout l'hiver aux dépens de l'étang : la ſeconde, qui n'eſt pas moins conſidérable, c'eſt que le pilon rabaiſſé, & l'étang refermé auſſi-tôt après la pêche, il reprend ſon eau durant tout l'hiver, & n'eſt pas en danger d'en avoir trop à la fonte des neiges : la troiſiéme, c'eſt qu'en vuidant l'étang en automne, les carpieres que l'on pêche auſſi-tôt pour réalviner (c'eſt-à-dire en Octobre ou Novembre), ont auſſi le loiſir de reprendre leur eau pendant l'hiver ; au lieu que ſi l'on pêche en Février ou en Mars, on court riſque que les étangs ne ſe rempliſſent pas pour l'été, à moins qu'on n'ait des ſources très-fortes ou de petites rivieres qui y tombent à volonté : & la quatriéme, c'eſt que pendant la pêche, en Octobre, l'on eſt plus maître de ſon eau qu'en Février ; car elle donne quelquefois ſi abondamment ſur cette fin d'hiver, que l'on y eſt fort embarraſſé. L'on peut encore ajouter cetre conſidération, que les gelées continuant quelquefois bien avant en Février, la pêche ne peut ſe faire pour avoir le poiſſon aux premiers jours de Carême.

A propos de pêche des étangs, elle ne ſe doit faire qu'à la découverte, c'eſt-à-dire en les vuidant, & en n'y remettant l'eau qu'après qu'on en a tiré le poiſſon, qu'on prend partie à la main, & partie avec des petites trubles. Il ne faut jamais ſouffrir qu'on aille tirer du poiſſon de l'étang, ſoit avec la ligne, la truble, filets, ou avec l'épervier pendant qu'ils ſont en eau ; car c'eſt, comme l'on dit, montrer le chemin aux larrons : d'ailleurs cela étourdit toujours le poiſſon, & le nombre en diminue inſenſiblement, en ſorte que l'attente du Maître ſe trouve fauſſe quand il vient à la pêche de l'étang : c'eſt aux viviers qu'on doit s'adreſſer pour la proviſion courante de la maiſon, ou pour le plaiſir & le débit journalier ; il ne faut toucher aux étangs que quand les trois ans de leur pêche ſont échus.

Il n'eſt pas hors de propos de dire quelque choſe des marchés & du prix du poiſſon, puiſque l'on n'en a principalement dans ſes étangs que pour en faire de l'argent, outre la proviſion de la maiſon qu'un bon ménager doit ſe réſerver.

La carpe ſe vend ordinairement à l'*échantillon*, c'eſt-à-dire à la meſure du pied ou du pouce, & la longueur ſe prend du bas de l'œil à la fourchette ou milieu de la queue ; mais quelque choſe que l'on faſſe, le Marchand trouve toujours ſon compte ; car ſi on lui vend toutes les carpes de dix pouces, c'eſt-à-dire toutes les carpes qui ſe trouveront avoir dix pouces, avec toutes celles qui

en auront davantage, ſuppoſons, moyennant trois cens livres le millier, qui eſt à raiſon de ſix ſols pour carpe, néanmoins il n'en prendra aucune qu'elle n'ait onze pouces au moins, & enſuite il demandera ce qu'il rebute à un prix modique.

C'eſt-là le ſavoir-faire de l'acheteur, & ſi l'on s'en rapporte à un autre Marchand de poiſſon pour la meſure & la livraiſon, il arrivera qu'*un barbier raſe l'autre* : c'eſt au propriétaire vendeur à prendre ſes meſures ſur ce pied-là. On peut vendre en bloc tout le poiſſon d'un étang : le vendeur ſait ce qu'il y a mis ; mais l'acheteur ne conclura pas ſon marché, qu'il ne connoiſſe bien qu'il y trouvera ſon compte.

Le brochet ſe meſure de même entre l'œil & la fourchette : mais pour celui que l'on vend à la piéce, l'on n'en donne point cent quatre pour cent, comme c'eſt l'uſage à l'égard des carpes en pluſieurs pays ; & afin de ne rien omettre, je dirai que l'on peut vendre le brochet carreau, c'eſt-à-dire qui a vingt-quatre pouces & au-deſſus, pour un prix, ſuppoſons cent ſols ; celui de vingt-un pouces & au-deſſus juſqu'à vingt-quatre, le vingt-quatre non compris, trois livres ; celui de dix-huit juſqu'à vingt-un, le vingt-un non compris, trente ou quarante ſols ; celui de quinze pouces & au-deſſus juſqu'à dix-huit, le dix-huit non compris, quinze ou vingt ſols ; & celui de douze pouces juſqu'à quinze, le quinze non compris, devroit ſe compter ſur le pied de huit à dix ſols : mais les Marchands veulent ordinairement l'avoir pour carpes ; c'eſt un double avantage pour eux, puiſqu'en ce cas il ne leur coûteroit (ſur le pied de trois cens livres le millier de carpes), que ſix ſols, & ils auroient encore les quatre pour cent, comme carpes ; au lieu que comme brochets ils payeroient chaque piéce au prix convenu huit ou dix ſols. C'eſt au vendeur à ſonger aux clauſes qui lui conviennent, il n'eſt pas néceſſaire de donner des avis aux acheteurs.

Les Marchands & les Regratiers de poiſſon, tant blanc que ſalé, ne peuvent pas faire de ceſſion de biens à leurs créanciers.

Je ne parle point ici de la maniere de pêcher les étangs ; chaque pays a la ſienne. Je ne dirai pas non plus comment l'on peut endormir & prendre le poiſſon dans un étang ; ce ſeroit peut-être riſquer de donner des inſtructions à gens qui en abuſeroient. Je ſais même par ce que j'en ai ſouffert, qu'il y en a qui ſavent l'empoiſonner : je ne ſouhaite leur punition ni en ce monde, ni en l'autre ; mais ſeulement qu'ils ne laiſſent point cette dangereuſe connoiſſance à leurs enfans, ni à ceux de leur profeſſion.

Le poiſſon, qui eſt ſorti de l'étang par affluence d'eau ou autrement, peut être ſuivi, tant par eau que par terre, juſqu'à la foſſe de l'étang prochain qui eſt au-deſſus, où l'on peut faire vuider & puiſer l'eau huit jours après les eaux retirées ; & s'il n'y a point d'étang, juſqu'à l'héritage prochain où il ſera trouvé, le tout en montant & non en deſcendant. Il n'eſt point permis de le ſuivre dans les viviers ou foſſés peuplés de poiſſons en l'héritage d'autrui.

La Coutume d'Orléans, qui paſſe en ces matieres pour le Droit commun, défend de vuider les étangs par autre endroit que par les bondes & pilons ; en ſorte que l'eau ne puiſſe endommager l'héritage d'autrui. On peut ſuivre ſon poiſſon, & le pêcher au prochain étang d'en bas, vuide d'eau, & pêché auparavant le ſien ; l'étang d'en bas étant ſujet pour la pêche & vuidange de recevoir l'eau de celui de deſſus, & contraint de lever la bonde ; ce qui ne ſe peut faire que depuis le premier Octobre juſqu'au quinze de Mars. On ne peut vuider l'eau dans les prairies que l'herbe n'ait été fauchée & enlevée ; pourquoi on eſt tenu de le faire ſavoir huitaine auparavant par publication aux Prônes des

Paroiſſes, & l'étang de deſſous doit attendre que la pêche de l'étang de deſſus ſoit faite.

Le poiſſon d'un étang devient meuble, quand la bonde en eſt levée, & ceux qui achetent la pêche des eaux dormantes, ſont ordinairement obligés de les rempoiſſonner.

Article IV.

De l'à-ſec, des accidens & des ennemis de l'Etang.

I. *De l'à-ſec de l'Etang.* Par pluſieurs raiſons l'on peut être obligé de laiſſer un étang à ſec, ou parce que l'on a pêché tard en Mars ou Avril, & que l'étang ne peut regagner aſſez d'eau pour paſſer l'été, ou parce que l'on n'a pas d'alvin pour repeupler ; ou enfin parce qu'il faut travailler à la poële, aux miternes, ou à la bonde & chauſſée ; mais je n'eſtime pas que ce ſoit un mal de laiſſer un étang à ſec une fois en dix ou douze ans ; au contraire, l'étang ſe raffermit & n'en vaut que mieux : car il eſt certain qu'un étang que l'on pêche ordinairement à trois ans, ayant eu une année d'à-ſec, peut fort bien être pêché à deux ans, principalement ſi on y a mis de bel alvin.

L'on peut même tirer un bon profit de l'étang à ſec, ſoit en y fauchant l'herbe, ſoit en le faiſant labourer dans les endroits propres à y ſemer avoine, orge ou autres menus grains qui y viendront en abondance ; & quand l'on ne pourroit y ſemer quoi que ce ſoit, il ſera toujours avantageux d'y faire labourer, parce que le labour donne à l'étang la qualité de terre neuve, où le poiſſon ſe plaît & profite à merveille. Il eſt vrai qu'après un à-ſec on ne peut preſque pas eſpérer de rouſſaille, à moins d'y en jetter ; mais la carpe y vit plus graſſement.

II. *Des accidens de l'Etang.* Pendant que l'étang eſt alviné, & avant qu'il ſoit en pêche, il peut arriver beaucoup d'accidens : le plus fâcheux eſt s'il manque d'eau l'été ; à quoi nous croyons avoir prévu en parlant de ſa ſituation, & du ménagement des ſources, rivieres ou chûtes d'eau qui lui en fourniſſent. Pourvu que la chauſſée & la bonde ſoient perfectionnées, comme nous l'avons dit, & qu'il y ait une bonne poële, il eſt preſqu'impoſſible que l'étang ne conſerve de l'eau pendant les plus fortes chaleurs, à moins qu'il ne ſoit dans un terroir ſec & aride où l'eau ne tienne point. Ces endroits ne doivent point être choiſis pour des étangs, la ſituation en eſt très-déſavantageuſe & périlleuſe. Si l'étang s'en va par le relais au mois de Mars, il faut avoir ſoin de le reboucher de bonne heure avant l'approche de l'été, pour gagner & conſerver de l'eau.

La gelée eſt un des accidens les plus à craindre, & preſque ſans remede, ſi l'étang a peu d'eau lorſqu'elle commence : cependant il eſt très-rare que la forte gelée ſeule faſſe périr le poiſſon : l'on en conviendra après avoir obſervé deux choſes : la premiere, qu'un étang, lorſque les gelées prennent, doit avoir plus de quatre pieds d'eau ; & comme les glaces les plus épaiſſes en France, n'ont preſque jamais trois pieds d'épaiſſeur, il eſt aiſé de conclure que ce n'eſt point la force de la gelée qui fait périr le poiſſon : la ſeconde, c'eſt qu'auſſi-tôt que le poiſſon ſent la gelée, il ſe retire dans le plus profond de l'étang. Il n'y a donc qu'un ſeul cas où la gelée pourroit faire un tort irréparable ; c'eſt ſi après un beau jour la nuit ſe trouvoit ſi froide que la glace devînt épaiſſe de plus d'un demi-pied, comme je l'ai vu arriver ; en ce cas, le poiſſon qui ſe trouveroit écarté dans l'étang & ſurpris, ne pouvant regagner le plus profond de l'étang, courroit riſque de périr, ou plutôt ſeroit perdu abſolument par la continuation de la forte gelée.

Voilà l'un des accidens de la gelée ; mais le plus dangereux, qui n'arrive que trop ſouvent, & auquel néanmoins on ne fait pas aſſez d'attention, c'eſt lorſque dans l'hiver il ſe trouve qu'un étang eſt glacé, & qu'il ſurvient un tems de pluie ou de neige fondue qui augmente l'eau de l'étang avant que la glace ſoit fondue, le poiſſon qui étoit enfermé ſous la glace ſentant l'eau nouvelle un peu chaude, ſort de ſes retraites ; & s'il trouve quelques trous à la glace, il y paſſe à la file ; mais ſi la gelée reprend, ce poiſſon ſe trouve entre deux glaces, & immanquablement il eſt gelé & perdu : ce faux dégel eſt plus nuiſible & plus à craindre que les grandes gelées. Après avoir examiné s'il n'eſt point poſſible de remédier à cet inconvénient, on croit d'abord pouvoir l'éviter en faiſant ſoulever la glace ; mais cela me paroît preſqu'impoſſible : je n'ai trouvé qu'une ſeule maniere de prévenir ce mal, qui eſt de lever la bonde de l'étang juſqu'à ce que la glace ſoit fondue ou ſoulevée, en ſorte que l'eau ne la ſurmonte point. Je puis aſſurer que c'eſt l'unique remede ; & ſi l'on ne veut pas en croire mon expérience, j'en rapporterai deux raiſons très-ſenſibles. La premiere, que s'il n'y a point d'eau au-deſſus de la premiere & ancienne glace, il eſt impoſſible que le poiſſon la ſurmonte & ſe jette au-deſſus. La ſeconde, que le poiſſon ſentant que l'eau coule & diminue, ne cherchera jamais à s'écarter du plus profond de l'étang : ainſi pour éviter que le poiſſon n'y gele dans un tems de faux dégel, & qu'il ne ſoit pris entre deux glaces, rien n'eſt plus ſalutaire que de lever la bonde dès le premier moment que l'on voit que l'eau peut ſurmonter la glace. Si le relais ou décharge de l'étang peut faire le même effet que la levée de la bonde, à la bonne heure ; mais on ne riſque rien à lever la bonde, principalement ſi la cage du pilon eſt bien faite, comme nous l'avons dit ailleurs : j'entends s'il y a autour des jarretieres de bonnes planches trouées comme il faut & bien clouées.

Il ſe trouve quelquefois dans les étangs des groſſes mottes de terre, des iſles, iſlots, & autres atterriſſemens, qu'on comprend tous ſous le nom de *miternes*, & qui y font beaucoup de tort, parce que ce ſont des retraites pour les ennemis du poiſſon. L'on peut mettre de ce nombre, les groſſes touffes de joncs, glaïeuls, roſeaux & autres herbes puiſſantes qui naiſſent dans les étangs, & qui groſſiſſent journellement, ſi l'on ne ſe donne pas le ſoin de les détruire, en les arrachant dès qu'elles commencent à paroître ; car il eſt conſtant que dans la ſuite cela devient preſqu'impoſſible, à moins qu'on ne le faſſe à grands frais : le meilleur eſt de les enlever & porter hors de l'étang.

L'autre ſorte de miternes ſe forme dans l'étang en maniere d'iſle flottante : il s'en trouve quelquefois de ſi ſpacieuſes dans les grands étangs, que l'on peut marcher deſſus à pied ſec : les loutres & autres animaux, deſtructeurs du poiſſon, y font leur ſéjour fort à leur aiſe ; ce qui cauſe un grand déſordre, la loutre étant le plus dangereux ennemi du poiſſon, s'adreſſant au plus gros, même aux brochets du plus grand échantillon, qu'elle attaque, prend & dévore.

Il y en a qui, ayant vû ces iſles s'élever ſur l'eau, ont cru pouvoir les clouer à l'étang, en y fichant des pieux & des crochets pour les attacher au fond de l'eau, & les empêcher de ſe ſoulever ; mais ces pieux & crochets étant mal attachés, ou pourriſſant bien vîte, la terre s'eſt relevée auſſi-tôt : ainſi cette maniere n'a pas mieux réuſſi.

Les autres les ont fait labourer, après avoir laiſſé l'étang à ſec pendant tout un été ; & comme cette terre ne ſe ſoulevoit que parce qu'elle avoit jetté beaucoup de roſeaux, qui, étant creux dès le premier jet, faiſoient ſoulever la terre, ces roſeaux étant labourés & foulés entre-deux, & n'ayant par conſéquent

plus leur premiere légéreté, parce qu'ils se remplissent d'eau, l'atterrissement n'a pû se relever jusqu'à ce que les roseaux aient repoussé ; mais en grandissant, ils ont fait renaître les isles, & ainsi cet expédient ne s'est pas encore trouvé sûr.

D'autres, après avoir mis ces atterrissemens en piéces, les ont fait enlever entiérement, ou tirer à bord, & jetter de l'autre côté de la chaussée, ce qui a parfaitement réussi, mais il faut se souvenir de ne point mettre cette mauvaise terre de miternes sur la chaussée ; elle est mouvante, & n'y vaut rien du tout.

L'on a raison de mettre parmi les accidens fâcheux qui surviennent aux étangs, cette quantité effroyable de glaïeuls & roseaux qui naissent en ceux qui ne sont pas bien profonds ou sableux ; je n'y crois aucun remede, sinon que dans le mois de Mai l'on peut les faire couper ou faucher dans l'eau près de terre ; l'on m'a assuré que l'eau entrant dans la tige, la pourrit & la fait mourir ; mais cet expédient étant d'un travail infini, je doute qu'il pût beaucoup profiter à celui qui l'entreprendroit.

III. *Des ennemis de l'Etang.* La loutre, *lutra*, est un quadrupede amphibie, gros comme un gros chat, couvert de gros poils courts, couleur de châtaigne, sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont petites, ses pattes sont courtes, sa queue est oblongue, garnie de poils. Il habite le long des bords des lacs, des rivieres & des étangs ; il fait ses *catiches*, cavernes ou retraites sous les crônes, au bas desquels se retirent ordinairement les poissons, dont il fait un très-grand dégât par la quantité qu'il en dévore avec une avidité extraordinaire, jusqu'à ce qu'il en soit rassasié, & il en emporte dans sa caverne, où ils causent une puanteur insupportable. Cet animal vit encore de racines, d'écorce d'arbres, de fruits & d'herbes.

La destruction de la loutre est importante pour la conservation du poisson. Quand on apperçoit le long des bords de l'eau des endroits battus par les empreintes des pieds de la loutre, soit sur le sable ou sur la vase, ou bien lorsqu'on voit des endroits où elle a coutume de manger le poisson qu'elle attrape, ce qui se remarque par les arrêtes & les écailles qui y restent, il fait très-bon mettre dans ces sortes d'endroits un piége de fer, appellé *traquenard*, que l'on tend dans la riviere au passage de la loutre sur des crônes, & que l'on recouvre de vase le plus adroitement que l'on peut, afin que l'animal ne se méfie point : on attache une pierre au bout de la chaîne, & lorsque la loutre va à la pêche & qu'elle passe sous les crônes, elle se trouve prise au piége dès qu'elle y a marché ; & dans le moment qu'elle se sent prise, elle fait un saut dans la riviere, & entraîne avec elle le piége & la pierre qui est attachée au bout de la chaîne : comme leur poids empêche la loutre de remonter sur l'eau pour reprendre haleine, elle se noie bien vîte, & avec un croc on retire au bord le piége & l'animal qui y est attaché. On en peut tendre des deux côtés de la riviere, pour qu'elle soit plutôt prise.

Comme la loutre digere promptement, & qu'elle se vuide de même, si elle rencontre sur le bord du rivage une place où il y ait par hasard une pierre blanche, soit de craie, de plâtre, ou quelqu'autre chose semblable, par un instinct particulier elle ne manque jamais d'aller toujours fienter dessus ; ainsi on est sûr de la tuer à l'affut pendant la nuit : ou bien on la prend en environnant cet endroit de traquenards. On peut aussi y tendre un hausse-pied.

Tout le secret, pour réussir, consiste à éventer le piége ; ce qui se pratique ainsi. On prend un héron mâle, on l'écorche, on ôte les jambes & le bec, on hache le reste menu, qu'on met dans une bouteille, bien bouchée avec un bouchon de liége : on met cette bouteille dans du nouveau fumier de cheval pendant six semaines ou deux mois ; le héron à force de fermenter se convertit en huile ;

on frotte le piége de cette huile, ce qui l'évente de maniere que la loutre n'a aucune défiance.

Cet animal craint extrêmement le feu à ce qu'on prétend, & s'il en apperçoit ſur l'étang, il fuit au loin. Sa retraite ordinaire eſt ſur les joncs ou touffes de roſeaux, s'il en trouve dans l'étang. Il ſe plaît ſur les miternes ou petites iſles, s'il y en a, ſinon il ſe met aux environs de l'étang, dans des ſaules creux ou autres arbres, & ſouvent même il s'y place ſur la tige : c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin d'examiner tous les arbres qui ſe rencontrent autour des étangs, pour le ſurprendre ; & quoiqu'on l'ait manqué une fois, on ne doit pas pour cela déſeſpérer de l'y trouver. On dit que cet animal s'apprivoiſe aiſément, & que quand il a été inſtruit, il ſe jette dans l'eau à un certain ſignal, y pourſuit les poiſſons, & les oblige à ſe refugier en grande quantité dans les rets qu'on y a tendus pour les prendre.

Perſonne n'ignore que la peau de la loutre, après avoir été bien paſſée & bien préparée, s'emploie en différentes eſpéces de fourrures. Quant à ſa chair, elle eſt dure & coriace, & c'eſt une mauvaiſe nourriture : elle a l'odeur & le goût du poiſſon, & on la mange comme telle, même dans les Maiſons Religieuſes & en Carême : cependant il eſt certain que cet animal ne peut durer long-tems dans le profond de l'eau, & qu'il faut qu'il reſpire l'air : cela eſt ſi vrai que ſe trouvant pris dans des truaux ou naſſes au fond de l'eau ; il ſe noie facilement ; ce qui me perſuade qu'il n'eſt point ſi poiſſon qu'on le dit : quoiqu'il l'aime fort, il ne laiſſe pas de manger auſſi des canards, ſarcelles, morelles, racannettes & autres : il va plus vîte dans l'eau que toutes ſortes de poiſſons, mais ſur terre les chiens le joignent facilement : il a des dents très-mauvaiſes, & ce ſont des défenſes dont il ſe ſert contr'eux valeureuſement : il a la vie & la peau fort dures ; mais s'il eſt bleſſé, ſe jettant dans l'eau il perd ſon ſang & n'en échappe pas.

Le caſtor ou biévre, *Fiber*, eſt encore dangereux pour les étangs, parce qu'il vit de poiſſon plutôt que d'écorces, de feuilles & de fruits d'arbres. On en voit en France le long du Rhône, de l'Iſerre & de l'Oiſe, & fort peu ailleurs : ils ſont bien plus communs en Allemagne, en Pologne & en Canada. C'eſt pourquoi je me contenterai de dire que cet amphibie a le corps court & maſſif, la peau couverte de poils doux, la queue longue d'environ un pied, épaiſſe d'un pouce, platte & ſans poil, large de quatre doigts, écailleuſe & griſe, les jambes de devant ſemblables à celles du ſinge, & celles de derriere à celles de l'oie, cinq doigts à chaque pied, la tête comme le rat de montagne, ſes dents grandes, fortes & aiguës : c'eſt par la queue qu'on le prend ſans danger, car il ne peut pas ſe tourner pour mordre celui qui le prend. Cet animal eſt moitié chair & moitié poiſſon ; tout le corps eſt une chair tendre, douce & graſſe comme celle de l'anguille ; la queue a toute l'odeur & tout le goût du poiſſon, & on l'apprête & mange comme tel. La peau en eſt encore de meilleur uſage pour faire des chapeaux, gants, bas, &c. On fait auſſi beaucoup d'uſage en médecine du *caſtoreum*, qui eſt une matiere molle que le caſtor porte dans deux veſſies proche les aînes.

Les rats, poules d'eau, & généralement preſque tous les oiſeaux qui fréquentent les étangs, ſont ennemis du poiſſon, ſi ce n'eſt du gros qu'ils ne peuvent prendre, c'eſt du petit. Les hérons entr'autres en détruiſent beaucoup : mais ce qu'on ne croiroit pas, ſi on ne l'avoit vû, c'eſt que la grenouille attrape & mange la petite feuille de gardon, de tanche & de carpe : ainſi en pêchant l'alvin des carpieres, je conſeille d'exterminer tous ces deſtructeurs de poiſſons.

Les forts brochets ſe prennent dans les foſſes & dans les paſſages où ils

guettent le petit poiſſon, & où on leur laiſſe toujours tendus de grands filets à larges mailles, pour que la poiſſonnaille paſſe à travers.

Il eſt bon de garnir les bords des étangs de grandes épines poſtiches fichées en terre d'eſpace en eſpace, pour empêcher les voleurs de nuit d'y venir traîner leurs filets.

Il eſt défendu de laiſſer aller les cochons & les oies dans les étangs vuides, parce qu'ils mangent le frai & les œufs du poiſſon qui ſe conſervent ſous le limon.

Article V.

Des Viviers, Réſervoirs, Canaux, Foſſés, Foſſes & Mares.

L'induſtrie des hommes a inventé les étangs : mais comme tout le monde n'a pas le terrein ou les moyens ſuffiſans pour faire aux poiſſons de ſi vaſtes & ſuperbes priſons, qui ont quelquefois des lieues entieres de longueur, & comme il faut d'ailleurs multiplier ſes commodités, & mettre tout à profit, on a trouvé le moyen de creuſer par-tout des priſons plus petites, pour l'uſage des carpieres, dont j'ai parlé ci-deſſus ; & des viviers, réſervoirs, canaux, foſſés, foſſes & mares, dont il nous reſte à parler.

Un vivier eſt (à proprement parler) une piéce d'eau vive, où l'on met du poiſſon, qui s'y nourrit pour la proviſion de la maiſon & pour la vente courante ; au lieu qu'on met le menu poiſſon dans les étangs, pour croître & multiplier tranquillement juſqu'à ce qu'on pêche l'étang. L'un eſt pour le gros, l'autre eſt pour le détail.

On appelle réſervoirs, toute ſorte de lieu où on réſerve le poiſſon, tel qu'il puiſſe être, pour le prendre facilement quand on en a beſoin.

On fait de grands & de petits viviers, comme de grands & petits réſervoirs. Une petite riviere qui paſſera par un jardin, donne lieu d'y faire de beaux viviers avec des grilles & des claies.

Ordinairement on fait le vivier dans l'enceinte de la maiſon, pour qu'il ſoit mieux gardé. On le fait profond de quatre pieds, on y fait couler la décharge de quelque baſſin : & on lui choiſit un bon fond de terre forte, ou bien on en fait un d'un bon courroi de terre glaiſe, dont on garnit auſſi les côtés, qu'on ſoutient par un petit mur d'un pied d'épaiſſeur. Il vaut mieux ne faire qu'un petit vivier, & le faire à l'épreuve de tous les accidens, que d'en mal faire un grand qui ſera ſujet à des ſéchereſſes mortelles pour le poiſſon.

Il y en a qui font des viviers à la queue de leurs étangs, ils environnent le lieu qu'ils choiſiſſent, de pieux qu'ils fichent fortement en terre, à deux ou trois doigts de diſtance l'un de l'autre ; ils les entrelacent avec des gaules pliantes, & ils y mettent le poiſſon qu'ils veulent pour la conſommation courante de la maiſon ou des marchés.

Il ne faut pas croire que dans un vivier, qui n'eſt ordinairement qu'un large foſſé où l'on jette le poiſſon qu'on veut repêcher journellement pour le courant de la maiſon ou du marché, on puiſſe en mettre pour groſſir ou pour peupler : ces ſortes d'endroits reſſerrés ne peuvent qu'entretenir le poiſſon qu'on veut avoir le plaiſir de reprendre chaque jour ; mais l'on doit ſe ſouvenir que le brochet que l'on y met, vit toujours aux dépens du Maître, tant qu'il trouvera d'autre poiſſon plus foible que lui, & c'eſt par cette raiſon qu'il eſt preſque le ſeul qui augmente dans un vivier.

Si le vivier n'a pas des ſources qui le rafraîchiſſent, le poiſſon ſentira la boue, principalement la carpe & la tanche, qu'il faudra faire dégorger dans de bonne eau

eau de fontaine, de riviere, ou même de puits, pendant deux ou trois heures ſeulement.

On doit curer ce vivier environ tous les dix ans : il en eſt de même d'un canal & des foſſés qui ſont autour d'un jardin ou d'un château. Et il eſt bon d'obſerver que la carpe, dans ces endroits, demeurera preſque toujours au même état, ſans augmenter ; mais la perche, la tanche & le gardon, pourront s'y plaire & profiter, & encore plus le brocheton, s'il trouve à fourrager ſur la rouſſaille ; avec cette obſervation, que ſi le brochet y reſte trois ans, il eſt capable d'y faire un grand déſordre.

On a quelquefois des trous ou mares où l'eau ne tarit point. S'il ſe trouve un terrein ferme dans quelque coin de cour, où les eaux ſe rendent naturellement, & où le fumier ne va point, on y creuſe juſqu'à ce que le fond ſoit de bonne tenue ; & quand cette foſſe eſt pleine d'eau de pluie ou autre, l'expérience m'a appris qu'en y jettant dix ou douze carpes femelles, & trois ou quatre mâles, l'on peut en tirer pluſieurs milliers de feuilles d'alvin ; mais il faut veiller ſur-tout qu'il n'y entre point de brocheton. De ces mares ou trous, quoique de peu de conſéquence, l'on peut tirer un profit conſidérable, ſuivant la bonté de l'eau ou du terrein. Il n'y a point de mal de planter autour quelques arbres convenables au terrein ; mais il ne faut pas ſouffrir que les canards, les oies, ni les cygnes y aillent la premiere année, ils y feroient trop de ravage ; il eſt bon même de les en tenir toujours éloignés autant qu'on le peut, auſſi-bien que les beſtiaux Au bout de deux ans, on peut commencer à pêcher dans la mare de tems à autre, & y rejetter tout ce qu'on aura pris de petit poiſſon.

On ſe ſert de la *truble* pour pêcher dans les canaux, viviers, foſſés & mares, & pour tirer le poiſſon des réſervoirs, des boutiques, & autres lieux étroits. La truble, qu'on appelle en quelques endroits *étiquette*, eſt un petit filet de Pêcheur, qui a, à-peu-près, la figure d'un grand capuchon à pointe ronde, dont l'ouverture eſt attachée à un cerceau, ou à quatre bâtons ſuſpendus au bout d'une perche. On s'en ſert auſſi pour pêcher les écreviſſes. Au ſurplus, voyez le Chapitre ſuivant, il traite de la Pêche.

Pour engraiſſer le poiſſon des mares, foſſés & autres lieux où il pourroit ne pas trouver une abondante nourriture, on peut y jetter de la mangeaille, telle que je l'ai dit ci-deſſus, page 529.

ARTICLE VI.

Des Etangs ſalés, Parcs & autres Pêcheries.

On appelle *étangs ſalés*, ceux où la mer ſe communique, ce qui en rend l'eau ſalée : on y pêche le poiſſon avec des baſtues & autres filets, ou bien on le darde avec l'engin appellé *fichure*, qui eſt une eſpéce de trident.

On dreſſe des *bordigues*, qui ſont des eſpaces retranchés de roſeaux ou de cannes ſur le bord de la mer, pour prendre le poiſſon. Les bordigues ſont ordinairement conſtruites ſur les canaux qui communiquent de la mer aux étangs ſalés, pour prendre le poiſſon dans le paſſage de l'un à l'autre. Les canaux & foſſés des bordigues doivent être curés tous les ans, en ſorte qu'il y ait en tout tems quatre pieds d'eau au moins ; & on doit tenir les bordigues fermées depuis le premier Mars juſqu'au dernier Juin, pour ne pas nuire au frai du poiſſon.

Les *madragues*, ſont des pêcheries faites de cables & de filets, pour prendre

des thons, & qui occupent près d'un mille en quarré. Les bordigues & les madragues ſont différentes des parcs, en ce qu'elles ſont ſur les bords de la mer, & que les parcs ne ſont que ſur le ſable.

On donne le nom de parc à toutes les pêcheries conſtruites ſur les greves de la mer, avec bois, pierres, claies ou filets, pour y prendre toutes ſortes de poiſſon que le flux amene. Il y a des hauts & des bas parcs : en général, ce ne ſont que de grands filets tendus en équerre, puis contournés avec ouverture dans l'angle de l'équerre, de façon que le poiſſon, que le flux amene, courant le long des filets, paſſe par les angles de l'équerre dans une eſpéce de foſſe ou cul-de-ſac qui n'eſt ouvert que du côté de la terre, & y demeure à ſec après le reflux. Les filets des hauts parcs ne doivent tomber au plus qu'à trois pouces au-deſſus du ſable, & leurs mailles doivent être d'un pouce, ou de neuf lignes au moins : les mailles des bas parcs doivent être de deux pouces en quarré, & les rets tendus au-deſſus du ſable. Les parcs de pierre ne peuvent point paſſer quatre pieds de haut ; la grille, qui eſt dans le fond du côté de la mer, ne doit point paſſer deux pieds, ni ſes trous un pouce en quarré, depuis la Saint-Remi juſqu'à Pâques, & deux pouces depuis Pâques juſqu'à la Saint-Remi. Les *bouchots*, qui ſont des parcs conſtruits partie de claies & partie de filets ; les *courtines*, les *ravoirs* & les *vannets*, qui ſont des rets qu'on tend en différentes manieres ſur la greve que le flux de la mer couvre, doivent avoir leurs mailles de la grandeur marquée par les Ordonnances de 1681 & 1684.

Les pêcheries ordinaires ſe font de charpente ou de cloiſonnage dans les rivieres poiſſonneuſes ; on les place & on les conſtruit de la maniere la plus convenable au lieu, eu égard à la qualité & à l'abondance du poiſſon qui y fréquente. Souvent on fait, avec de la charpente ou de ſimples claies, des eſpéces de parcs ou canaux en talus, avec des réſervoirs dans le bas, au pied du ſault des moulins à eau, pour y prendre le poiſſon qui remonte ou deſcend, & pour l'empêcher de franchir le ſault, ſur-tout la truite, le ſaumon & l'aloſe.

Voyez au reſte l'Ordonnance de la Marine, Livre V, & celle des Eaux & Forêts, au titre *de la Pêche*.

Les Anciens croyoient avoir trouvé l'art de deſſaler l'eau de la mer, en y plongeant une boule creuſe ou autre vaiſſeau de cire mince, à travers de laquelle l'eau pût ſe filtrer ſans laiſſer paſſer le ſel, & par-là rendre l'eau de la mer potable en vingt-quatre heures ; mais cet antique ſecret eſt encore inutile à nos Voyageurs de long cours.

CHAPITRE II.

De la Pêche.

LA pêche eſt un des plus agréables paſſe-tems qu'on puiſſe prendre à la campagne, & celui qui renferme le plus de ſecrets : elle eſt divertiſſante, utile & aiſée à exercer, pour peu qu'on ait de patience ; elle eſt plus lucrative que la chaſſe, & elle paroît plus amuſante à ceux qui n'aiment ni les plaiſirs bruyans, ni les grandes fatigues.

Les eaux ſableuſes ſont ordinairement plus fécondes, ſur-tout en truites ; les eaux bourbeuſes ne donnent que la carpe, la tanche, la perche, la loche, le barbeau, le meunier & l'anguille.

Comme il y a plusieurs sortes de poissons, il y a aussi divers moyens de les prendre. Il faut de l'invention pour y réussir; c'est ce que l'expérience apprend tous les jours à ceux qui se plaisent à cet exercice. Quand on pêche, on doit absolument garder le silence : le poisson a l'ouie très-subtile & l'œil perçant; il est curieux, tout ce qui lui paroît extraordinaire l'attire, il s'en approche, & ne cesse point de nager tout autour, qu'il n'ait reconnu ce que c'est. Il court au moindre bruit; mais s'il est un peu fort, il s'en méfie & s'enfuit. Il faut aussi beaucoup d'adresse pour pêcher : le poisson est rusé, & si l'on ne sait le tromper, on ne tient rien.

Dans les rivieres & autres endroits où l'on pêche aux filets, il faut avoir soin de bien nettoyer le lit de l'eau de tous pieux ou autres embarras qui pourroient déchirer les filets ou en empêcher l'action, & pêcher toujours en remontant contre l'eau, parce que le limon qu'elle emporte en descendant, éloigne le poisson.

Article Premier.

De l'Anguille, Anguilla.

J'ai déja parlé de l'anguille au Chapitre *des Etangs*. Ce poisson aime à nager en grande eau; cependant il demeure dans la bourbe, & ne se pêche en abondance que dans des grandes accrues d'eau & quand elle est trouble : on le trouve dans les rivieres, les étangs & les grands ruisseaux, & même dans les eaux salées où il se jette avec le courant de l'eau douce où il a crû, & par l'embouchure où elle se décharge dans la mer. Les anguilles vivent de vers, de parties de poisson & de grenouilles; ce qui fait qu'on les pêche avec ces appâts.

On les prend avec la nasse : on la tend dans les endroits où l'on sait qu'il y a des anguilles, dans un pertuis ou vanne de moulin, ou dans le milieu d'une riviere où l'on fait une espéce de haie, comme nous le dirons. Si on veut tendre la nasse à un pertuis, on en ôte deux ou trois pieux qui font une ouverture large comme le trou de la nasse, puis on l'applique contre les autres pieux, à l'ouverture du pertuis : il est essentiel de la bien attacher avec des cordes, de crainte que la rapidité de l'eau qui y passe, ne l'emporte : on doit même faire en sorte que le tout soit bien joint. Cela fait, on laisse ainsi la nasse qu'on a attachée le soir, & on y revient le lendemain matin; s'il y a des anguilles, elles auront suivi le courant de l'eau, & on les trouve prises.

Lorsqu'on tend le piége à la vanne d'un moulin, (c'est l'endroit où il se doit tendre) on observe la même chose qu'à un pertuis : les anguilles sont ordinairement plus abondantes en ces endroits-ci que dans l'autre. Mais si on est dans un lieu où il n'y ait ni pertuis, ni moulins, & que la riviere où l'on veut pêcher, soit fertile en anguilles, alors on prend un petit bateau dans lequel on se laisse aller au courant de la riviere; c'est ordinairement dans le milieu qu'elle est plus rapide. Là on forme une haie avec des claies qu'on fait tenir avec des pieux. Il faut qu'elles soient mises en triangle, & que dans le fond il y ait un espace pour laisser couler l'eau, & de la largeur de l'embouchure de la nasse. Cela fait, on prend la nasse, on l'enfonce dans l'eau, on l'attache à la haie à l'endroit où est l'ouverture qu'on y a laissée, & on fait en sorte que l'eau passe par-dessus.

Comme cette nasse ne peut être tendue que dans une riviere qui n'est pas extrêmement profonde, on peut, au-dessous de l'endroit où elle est attachée à la haie, mettre quelques bourrées pour empêcher que les anguilles ou autres

poiſſons qui prendront le fil de l'eau, ne paſſent par-deſſous, & ne rendent par-là l'effet de cette pêche inutile.

Voilà une autre maniere de pêcher les anguilles, qui eſt divertiſſante & aiſée à pratiquer. On prend des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix, les uns près des autres, au bout d'un cordeau, puis on s'en va où l'on ſait qu'il y a des anguilles : on entre dans un bateau qui ſert à choiſir l'endroit de l'eau qu'on juge le meilleur pour cela; y étant arrivé, on prend les vers attachés, comme on a dit, au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, & on les jette dans l'eau, tenant bien le cordeau par un bout. Auſſi-tôt que les anguilles les apperçoivent, elles y accourent en troupe ; & chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de cette vermine. Quand on ſent que le cordeau qu'on tient en main tire un peu, il faut le tirer à ſoi tout doucement : & lorſqu'on eſt à portée, on prend ces poiſſons à la main, ou bien on les enleve dans le bateau même. C'eſt ordinairement vers la nuit que cette pêche s'exerce; elle eſt fort abondante, & manque rarement dans les lieux où les anguilles ſont fréquentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons propres pour les anguilles ; mais alors on doit les couper en deux, & les piquer par le milieu, afin que ces poiſſons ne puiſſent les prendre ſans s'attraper à ces hameçons ; cette méthode eſt plus sûre que la précédente. Au lieu de vers, on met, ſi l'on veut, des peaux de grenouilles ou des morceaux de chair de poiſſon crud; tous ces appâts leur ſont également bons. Il y en a qui prennent les hameçons d'un bleu de mer qu'ils font faire exprès, & auxquels ils attachent de ces vers ; enſuite les anguilles attirées par cet appât, viennent en foule à des hameçons auxquels elles ſe prennent. On prétend que les hameçons d'une couleur bleuâtre, ſont les meilleurs pour la pêche, & que ceux qui ſont trop bleus épouvantent les poiſſons ; il eſt aiſé de les rendre tels, lorſqu'après être polis, on les met dans la cendre chaude.

On pêche auſſi les anguilles à la *fouine*, qui eſt un inſtrument de fer à deux ou trois fourchons fort aigus, qui eſt emmanché au bout d'une perche. On s'en ſert à percer de gros poiſſons qui s'endorment ſur le ſable, dans des eaux claires & peu profondes, tant ſur la mer que dans les rivieres.

Lorſqu'on veut pêcher à la fouine, on ſe promene le long des eaux où l'on ſait qu'on peut trouver des anguilles; on fiche cet inſtrument dans l'eau juſqu'au fond, & de côté & d'autre, faiſant comme ſi on vouloit fouiller pour en faire ſortir le poiſſon. Quand cette machine eſt bien maniée, & qu'il y a des anguilles aux lieux où on la fait agir, elles ſe prennent entre les branches : on en tire quelquefois deux ou trois pour un ſeul coup.

On prend auſſi les anguilles dans les gords, en leur tendant des filets qu'on appelle *gords à anguilles*, qui ſont faits de fil-à-gor, montés avec de la corde de teille ou corde à puits; ils ont depuis cinq pieds juſqu'à ſix de hauteur, & de toute la largeur de l'ouverture du gord, qui n'en a d'ordinaire que quatre à cinq. Ce filet s'attache avec des pieux, & ne ſe tend que pendant l'hiver.

Les anguilles ſe prennent encore d'une autre maniere. On prend du ſarment, dont on fait une groſſe javelle, qu'on lie par les deux bouts fort au large; on la jette enſuite dans le fond de l'eau, avec une groſſe pierre ou un pieu auquel on l'attache, & on la laiſſe pendant une nuit ou deux dans l'eau : au bout de ce tems on la retire de l'eau, & on trouve des anguilles entrelacées dans la javelle, priſes par les dents, qu'elles n'ont pu retirer du bois du ſarment après l'avoir mordu.

On peut conſerver les anguilles dans les lieux ombrageux & bourbeux qu'on

leur dreſſe exprès ; on les y nourrit d'entrailles de toutes ſortes de poiſſons frais & ſalés, de volailles, levreaux & autres bêtes, de pelures de fruits, de figues à demi-gâtées, de cormes, de glands concaſſés, &c.

Les anguilles, tant de la grande que de la petite eſpéce, ſe mangent rôties ou bouillies. On les ſale auſſi pour les garder, & alors elles ſont plus ſaines, quoique moins agréables au goût.

La graiſſe de l'anguille eſt eſtimée pour ôter les taches de la petite vérole, pour guérir les hémorrhoïdes & pour faire croître les cheveux. On la met auſſi dans l'oreille pour la ſurdité. On fait auſſi, avec la peau d'anguille trempée & bouillie dans de l'eau, un mucilage qu'on applique ſur les tumeurs pour les amollir & les réſoudre : il ſert auſſi pour les deſcentes.

De la Lamproie, Murœna *ou* Lampetra.

La lamproie eſt un poiſſon gras d'un goût exquis, qui a la figure d'une anguille, mais plus aiſée à digérer ; elle habite les lieux pierreux, ſe nourrit d'eau & de mouſſe, & aime cependant à nager en grande & belle eau : on l'appelle en latin, *lampetra, à lambendis petris,* parce qu'elle léche & ſuce les pierres, les rochers & la ſurface intérieure des vaiſſeaux où elle a été miſe. Les anciens Romains ne la connoiſſoient que ſous le nom de murêne, & en faiſoient amas dans leurs viviers. On dit qu'elle ne vit que deux ans, & que peu de tems après qu'elle a mis ſes petits au monde, elle maigrit inſenſiblement, & meurt. Ce qu'il y a de certain, eſt qu'elle n'eſt délicate que pendant l'hiver & juſqu'à l'entrée du printems : ce tems paſſé, elle s'appelle lamproie *cordée,* c'eſt-à-dire, qui eſt devenue dure, & qui a paſſé ſa ſaiſon.

La lamproie de mer eſt de la figure d'une groſſe anguille, qui a le ventre blanc, & le dos diverſifié de taches bleues & blanches. Ordinairement elle ſort de la mer à la fin de l'hiver, entre dans les rivieres, y fait ſes œufs, & retourne dans ſon premier lieu.

La lamproie de riviere eſt plus petite, & reſte dans ſon lieu natal. On la trouve ſouvent dans des ruiſſeaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénetre point ; mais plus elle habite des lieux fangeux, plus elle dégénere, tant pour la bonté que pour la groſſeur.

On les pêche les unes & les autres comme les anguilles. La lamproie mâle eſt meilleure que la femelle, contre l'ordinaire des poiſſons, & la femelle vaut mieux pleine que quand elle a fait ſes œufs. Le foie dans les mâles eſt d'un beau verd de campagne, & dans les femelles il eſt d'une couleur plus foncée : l'on en tire une couleur verte très-belle & très-durable.

De la Lote, Motella ; *& de la Bourbote* ou *Barbote,* Barbota.

La lote eſt un poiſſon de lacs & de rivieres tranquilles, fort commun dans la Saône & en Champagne ; elle eſt plus plate & plus tannelée que l'anguille & la lamproie. Le plus eſtimé de ce poiſſon eſt le foie : il ne ſe tranſporte pas hors du pays.

La bourbote aime auſſi les eaux tranquilles & la fange ; elle reſſemble en tout à la lote, excepté qu'elle a le bec plus pointu, la queue plus menue, le ventre plus grand, & la chair encore plus gluante.

Ces deux ſortes de poiſſons ſont du nombre de ceux qui ſont les moins bons pour la ſanté, de même que l'anguille, la lamproie & la tanche. Les œufs de la lote purgent avec violence comme ceux du brochet & du barbeau. Les œufs de l'écreviſſe de mer & des homards, écraſés cruds ſur du papier, font un beau verd, qui, au bout de quelques jours, prend la couleur de l'écreviſſe cuite.

De la Vipere, Vipera.

La vipere eſt une eſpéce d'anguille de terre ou ſerpent, dont la poudre, la chair & le ſel ont acquis trop de crédit, pour n'en point parler dans cet Ouvrage, qui a pour but d'apprendre tout ce que l'économie champêtre peut offrir d'utile.

La vipere eſt ordinairement longue comme le bras, & groſſe de deux pouces: elle rampe aſſez lentement, ne bondit point, & ne peut pas ſe replier ſur elle-même comme les autres ſerpens; mais elle pullule beaucoup; elle jette juſqu'à vingt petits tout vivans, & enveloppés dans de petites peaux qui ſe rompent le troiſiéme jour, & elle n'en met bas qu'un par jour.

Cet animal eſt fort commun en Dauphiné, en Poitou, & dans pluſieurs cantons de forêts où il y a des carrieres; car il habite les lieux rudes & pierreux: on en tranſporte par toute la France. Lorſqu'il eſt en liberté, il mange des grenouilles, des vers, des rats & d'autres inſectes; mais quand il eſt renfermé, on peut le garder en vie un été entier ſans lui donner à manger, pourvu qu'il y ait de l'air par quelques petits trous. Les Apothicaires le gardent vivant dans des barils ou dans de groſſes bouteilles garnies de ſon ou de mouſſe.

Il eſt bon de prendre les viperes dans le printems ou dans l'automne, parce qu'alors elles ſont plus graſſes & plus en vigueur. Le froid & le chaud les font mourir: on peut les toucher & en manger ſans danger dès qu'elles ſont mortes; mais le grand uſage qu'on en fait eſt de les réduire en poudre.

Pour bien faire cette poudre, il faut choiſir des viperes qui ſoient dans leur plus grande vigueur; les femelles, qui ſont remplies d'œufs ou de petits, ne ſont pas ſi bonnes que les autres: on leur coupe la tête, & leur ayant ôté la peau & les entrailles, on les fait ſécher à l'ombre, on les coupe par morceaux qu'on pile dans un mortier, & on les paſſe au tamis; mais comme cette poudre eſt difficile à garder, à cauſe que les vers s'y mettent, on peut la réduire en pâte avec une quantité ſuffiſante de mucilage, de gomme adragant, & en former de petites boules ou trochiſques qu'on fera ſécher, & on les pulvériſera dans le beſoin: elle ſe garde long-tems de cette maniere.

La poudre de vipere ſe donne dans la petite vérole, dans les fievres malignes, & dans toutes les maladies où il eſt beſoin de réſiſter au venin & de purifier les humeurs par tranſpiration: la doſe eſt depuis huit grains juſqu'à trente, dans du bouillon ou autre liqueur convenable.

On fait ſécher au ſoleil le cœur & le foie de la vipere, on les pulvériſe enſemble, & cette poudre s'appelle *Bézoard animal:* elle a les mêmes vertus que celle du corps de la vipere: on en fait la doſe un peu moindre.

Le fiel de vipere excite les ſueurs: la doſe eſt d'une ou de deux gouttes dans de l'eau de chardon-bénit.

On fait fondre la graiſſe qui ſe trouve parmi les entrailles, puis on la coule pour la ſéparer de ſes membranes: elle eſt claire comme de l'huile; on s'en ſert en pluſieurs pays pour la petite vérole & pour les fievres: la doſe eſt depuis une goutte juſqu'à ſix, dans un bouillon: elle entre auſſi dans les emplâtres & dans les onguents réſolutifs.

Si on aſſaiſonne bien les viperes pour les ſervir ſur table, comme on fait les anguilles, l'uſage de leur chair eſt très-ſain, ſur-tout pour rectifier la maſſe du ſang.

La vipere n'eſt venimeuſe ou dangereuſe que par ſa morſure, parce que dans la plaie qu'elle ouvre avec ſes deux grandes dents, ſa langue fourchue, qui paroît comme un petit brandon de feu, darde en même tems un ſuc jaune & extrême-

ment acide, dont on prétend que le siége est dans un sac glanduleux qui se trouve derriere la tête de l'animal : ce suc irrité est un poison qui se communique bien vîte à toute l'habitude du corps, & fige le sang si on n'y remédie pas aussi-tôt. Les plus prompts remedes qu'on y puisse apporter, sont de manger sur le champ la tête, le foie & le cœur de la vipere même, ou de prendre du sel volatil de vipere, ou du moins de presser un peu la plaie pour en faire sortir le plus qu'on pourra de sanie & de sang, puis la sucer, & lier la partie un peu au-dessus de la plaie, bien serré avec une ficelle, dont on fera plusieurs tours pour arrêter le cours du venin. Si la partie mordue ne peut pas être liée, on écrasera la tête de la vipere & on l'appliquera sur la plaie; ou bien on fera rougir au feu un couteau, ou un autre morceau de fer plat, qu'on approchera bien près de la plaie, pour l'y souffrir le plus qu'on pourra; ou bien on *scarifiera* la plaie, c'est-à-dire, on l'incisera en plusieurs endroits, & on appliquera de la thériaque, ou de l'ail & du sel ammoniac pilés ensemble; ou bien on fera brûler dessus la plaie un peu de poudre à canon. Tous ces remedes topiques se font pour ouvrir les pores de la plaie & en faire sortir le venin; mais il faut qu'ils soient appliqués sur le champ dès que la morsure a été faite; car si on a laissé au venin le tems d'entrer dans les vaisseaux du corps avant de les appliquer, il ne retournera point à la plaie, quelques ouvertures des pores que les remedes fassent. Si l'on manquoit d'un morceau de fer, ou s'il falloit attendre trop long-tems pour en avoir; on se servira de charbon bien allumé; car il en est en cette occasion comme en la brûlure, qui guérit, si on l'approche bien près du feu, dès qu'elle a été faite, parce que la grande chaleur ouvrant les pores de la partie brûlée, les corpuscules de feu qui étoient entrés dans la chair, en sortent promptement; mais si au lieu de chauffer la partie, on la laisse refroidir, ces mêmes corpuscules de feu se cantonnent dans la chair, & y causent long-tems de la douleur.

Les Anciens avoient des gens qu'ils appelloient *Marsi* & *Psylli*; & dans les Indes où les animaux venimeux abondent, il y a encore des familles entieres qui ne font d'autre métier que de sucer les plaies causées par les morsures de ces bêtes; ce qui en ôte tout le venin. La seule précaution que ces gens-là prennent, est qu'ils se lavent la bouche plusieurs fois avec du jus de citron, qui est un excellent préservatif contre la malignité du poison.

Article II.

Du Barbeau, Barbus.

Le barbeau ou bar, est un poisson d'eau douce, de grandeur médiocre, qui ressemble à la carpe : sa chair est blanche, mais mollasse, & n'est bonne que quand ce poisson est vieux. Il se trouve dans les rivieres & dans les étangs; il vit de limon, & est avide de l'appât, & prompt à sauter sur les piéges qu'on lui tend, si on n'y prend garde. On dit qu'il est rusé, & que lorsqu'il s'est apperçu qu'on lui dresse des embuches, il retourne en arriere, & prend une autre route; cependant il est si stupide, lorsque l'épouvante le tient, qu'il croit être bien en sûreté quand il a la tête cachée. Voyez ce que j'en ai dit au Chapitre précédent.

Les barbeaux se prennent à l'hameçon dormant : on en tend plusieurs à la fois; ils doivent être chacun long d'un pouce. On attache à chaque hameçon une ficelle longue d'environ deux pieds, & on y met pour amorce, ou des vers de terre, ou de petits poissons. Cela fait, on attache tous les hameçons à une corde qui soit longue, éloignés les uns les autres de deux pieds; puis

on va à l'endroit où l'on ſait qu'il y a du barbeau; & y étant arrivé, on lie le bout de la groſſe corde à un piquet, ou à quelque branche ou groſſe piéce, ainſi qu'on le juge à propos; enſuite on prend cette corde de la main droite, on la jette dans l'eau le plus loin qu'on peut. La corde & les hameçons étant ainſi jettés, on les laiſſe juſqu'au lendemain matin, qu'on va les retirer avec le poiſſon qui s'y trouve pris. Il faut que le lieu où l'on tend les hameçons, ſoit d'herbes & de racines d'arbres, autrement la pêche ſeroit infructueuſe.

Nous avons dit qu'on prenoit des anguilles à la fouine : on ſe ſert auſſi de cet inſtrument pour pécher les barbeaux ; mais la maniere en eſt différente; car pour ceux-ci on ſe met dans un petit bateau, on ſe promene ſur l'eau, qui doit être fort claire, & dans des endroits où elle n'eſt pas profonde, afin de pouvoir découvrir le poiſſon. Quand on le voit, on s'en approche doucement & ſans faire de bruit; s'il ne remue point, c'eſt une marque qu'il dort; alors on prend la fouine de la main droite, & tirant droit deſſus le poiſſon, on la lance ſur le barbeau qui s'y accroche, puis on l'enleve.

ARTICLE III.

Du Brochet, Lucius.

Le brochet eſt un poiſſon d'eau douce blanc & long : on le trouve dans les rivieres, les étangs & les lacs; il ſe plaît dans la bourbe : il eſt fort goulu & vit de proie qu'il trouve dans l'eau ; ce qui fait qu'on n'en laiſſe que le moins qu'on peut dans les étangs lorſqu'on les pêche, parce qu'il les dépeuple : on l'appelle par cette raiſon le loup ou le tyran des eaux. Il vit long-tems, & on fait mention d'un qui fut pêché à l'âge de deux cens ſoixante-ſept ans. Sa morſure eſt dangereuſe; ſes yeux ſont vifs & lumineux ; & quand il a été deſſéché, il luit la nuit comme un phoſphore. Les petites pierres ou oſſelets qu'on trouve dans la tête du brochet, ſont eſtimés pour hâter l'accouchement, pour purifier le ſang, pour la pierre & l'épilepſie.

Les Naturaliſtes diſent que les œufs du brochet commencent à s'enfler dans les mois de Mars & Avril, & qu'ils continuent juſques dans celui de Juin, qui eſt le tems où ils écloſent. D'autres veulent que les brochets ſoient produits par la ſemence des tanches, & que c'eſt pour cela que ces poiſſons vivent ſi bien d'accord enſemble.

Le brochet ſe prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles : il eſt bon de tendre deux hameçons à la fois; il y en a de faits exprès. Il faut que les hameçons ſoient un peu forts, ainſi que la ficelle qui les tient attachés, parce que le brochet eſt de rude trait, ſur-tout lorſqu'il ſe ſent pris.

Voici une invention aſſez particuliere dont on ſe ſert pour pêcher les brochets & brochetons qui dorment au ſoleil depuis le mois de Février juſqu'en Août, & ſe tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il eſt facile d'en prendre avec un colet de crin de cheval. Pour cela, on prend une petite perche longue d'environ neuf pieds, qui ſoit aſſez forte & d'un bois léger, afin qu'on puiſſe la manier d'une main. On attache au bout de cette perche un colet de crin de cheval en ſix doubles, & on le tient ouvert en rond le long de la perche, après quoi on ſe promene le long des eaux où l'on ſait qu'il y a du brochet : il faut toujours que ce ſoit par un beau tems, que le ſoleil luiſe, & que l'eau ſoit très-claire; & ſi l'on voit quelque brochet qui dorme, on ne fait point de bruit en approchant doucement, de crainte de l'éveiller, & juſqu'à ce qu'on ſoit à portée de le toucher aiſément avec la perche; puis y étant, on lui paſſe

adroitement

adroitement le collet, qui aura un nœud coulant jusqu'au milieu du corps, & on l'enleve tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'est que le brochet ne s'échappe point quoiqu'on le touche; il ne s'enfuit que quand il entend du bruit : c'est pourquoi lorsqu'on pêche ainsi, s'il arrivoit que le poisson endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queue droit à celui qui pêche, il faudroit le toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera sans s'épouvanter; puis quand on l'aura tourné à souhait, on le prendra comme nous venons de le dire.

Maniere de pêcher le Brochet avec des bricoles.

La maniere de pêcher des brochets avec des bricoles est un peu difficile. La suite du discours fera néanmoins comprendre aisément ce que c'est.

Il faut qu'il y ait un morceau de liége percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient la ligne, & que ce liége soit mis à trois ou quatre pieds proche de l'appât, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau : ce liége sert à tenir l'appât entre deux eaux, lorsqu'on a jetté la ligne. Il y en a qui, au lieu de liége, se servent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles; ils prétendent qu'il est meilleur, parce que, disent-ils, le poisson qui y est accoutumé, ne s'épouvante pas si-tôt. Quand on tend les bricoles dans une eau courante, on attache une pierre, grosse comme le poing ou environ, au milieu de la ficelle, afin que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre tombe au fond, & empêche ainsi cette ligne d'être emportée le long du bord. Si c'est dans un étang ou autre eau qui soit calme, il n'est pas besoin de pierre, la ligne se tient assez bien d'elle-même en état.

Le tout ainsi bien disposé, on met pour appât, à l'hameçon, du carpeau, si on en a, ou des perches, après leur avoir coupé l'aîleron de dessus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le brochet de mordre; ensuite on prend la bricole à la main droite, tenant toute la ficelle pliée; on la rapporte par-dessus le poisson attaché à l'hameçon, & prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, on jette de la droite la ligne, le liége & le poisson de toute sa force, afin que le tout aille le plus loin qu'il est possible. Mais pour mieux faire encore, on peut prendre un petit bateau dans lequel on se met, on le conduit dans l'endroit où l'on veut tendre la bricole, & y étant arrivé, on la jette dans l'eau, puis tenant ce piége dans une main, on s'en revient au bord l'attacher à quelque chose. La véritable heure pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heures après midi dans l'été, au lieu qu'en hiver on y va à deux ou trois heures : on la laisse ainsi passer la nuit, & le lendemain matin on va la tirer. Il faut que dans l'endroit où l'on tend les bricoles, il n'y ait point d'herbes, à cause que les brochets ont coutume de s'y retirer pour voir leur proie.

Maniere de pêcher le Brochet à la ligne volante.

On prend une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, & un peu plus grosse que le pouce, on y attache presque au milieu une ficelle, & on l'entortille tout autour jusqu'au petit bout; il faut que ce qui en reste soit long de deux ou trois toises ou environ : ensuite on attache un hameçon au bout de cette ficelle, & à cet hameçon un petit poisson pour appât, faisant en sorte que le bout du chaînon passe par-dessous l'ouie, & on lui fait sortir par la gueule; jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille. Ce chaînon doit être après attaché à la ficelle, & non auparavant, car l'on ne pourroit accommoder comme il faut l'appât dont on vient de parler, &

pour faire que cet appât enfonce un peu dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle : ensuite ayant la perche dans la main, on jette la ligne plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord de la riviere ou de l'étang, on agite la ligne de tems en tems, pour faire remuer le poisson comme s'il étoit vivant : alors il n'y aura point de brochet dans l'endroit où l'on pêche, si on ne prend rien ; car s'il y en a, ce poisson aussi-tôt s'élancera sur cette proie afin de la dévorer. Mais il faut pour lors un peu de patience ; car qui tireroit la ligne aussi-tôt que le brochet a donné à l'amorce, gâteroit tout ; il faut lui donner le tems de l'avaler avant de le tirer à soi.

Au lieu de poisson pour appât, on se sert encore de grenouilles, & l'on peut prendre ce divertissement presqu'à toute heure du jour, quoiqu'il soit plus avantageux d'exercer cette pêche avant que le soleil se couche, & le matin deux heures après son lever.

Maniere de pêcher le Brochet à la ligne volante, autrement dite à Turlotte.

Cette pêche est divertissante, en ce qu'on la peut faire en se promenant sur le bord de l'eau, sans attendre que le poisson vienne prendre l'amorce, comme cela arrive presqu'à toutes les pêches à la ligne.

Pour faire cette pêche, il est essentiel de savoir la maniere d'enfiler l'hameçon dont on veut se servir, & d'attacher l'amorce. Pour cela, il faut avoir un hameçon, & un bout de fil d'archal jaune de la grosseur d'une fine épingle, qu'on plie en deux, & qu'on tortille de maniere qu'il fasse un petit chaînon, au bout duquel on laissera un petit anneau : à l'égard des deux bouts du fil d'archal qui resteront du chaînon, on doit les attacher à la queue de l'hameçon avec de la soie ou du fil, en sorte que ce qui sera attaché ne descende pas plus bas que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon. Cela fait, il faut faire un cornet d'un gros carton, ou, si l'on veut, de terre à Potier, dont le dedans ne soit pas plus large que la grosseur du tuyau d'une grosse plume à écrire, & de la longueur environ d'un petit doigt ; ensuite passer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil d'archal, puis faire en sorte que toute la queue de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à-vis le crochet, & environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, soit cachée dans le cornet, & emplir ledit cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchassé se trouve dans le milieu, & enveloppé également par-tout ; après quoi on arrondit les deux extrémités du plomb. L'hameçon ainsi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre pouces ou environ, qui soit fait de maniere qu'on puisse faire entrer dans la queue le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, & qu'il y ait au bout un petit anneau par lequel il soit aisé de faire passer la ficelle, & la ligne sera faite. Le moment de la pêche étant arrivé, l'on prend un petit poisson de la grosseur d'un pouce, &, si cela se peut, un goujon, on lui passe le chaînon dans la gueule & dans le corps par l'anneau qui ressortira par l'endroit par lequel le poisson rend son excrément, & on fait en sorte que ce poisson avale tout ce qui est couvert de plomb ; ensuite on tourne la pointe de l'hameçon du côté de l'ouie, & on attache le poisson avec du fil en trois endroits ; savoir, au-dessus des ouies, au milieu du corps, & au-dessus de la queue. L'amorce ainsi disposée, on passe par l'anneau de fer le bout de la ficelle, dont il faut avoir dix ou douze brasses entortillées autour d'un morceau de bois, & on attache cette ficelle à l'anneau du chaînon ; ce qui acheve la ligne dont on doit se servir, ainsi qu'on le va dire.

On tient de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficelle

qu'on détortille autant qu'il eſt néceſſaire, pour jetter dans la riviere l'amorce qu'il faut laiſſer aller à fond, & la faire ſautiller en retirant la ligne par petits ſauts ; & lorſque le brochet s'élance ſur l'amorce, ce qui ſe ſent par le mouvement qu'il donne à la ligne, on doit la lui laiſſer prendre & emporter, & lui fournir de la ficelle juſqu'à ce qu'il ſoit arrêté, il ne s'éloigne ordinairement que de ſept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât ou l'amorce ; il faut lui donner le tems d'avaler le goujon, & enſuite le ſonder doucement en retirant la ligne ; & ſi l'on ſent de la réſiſtance, ce qui eſt une marque que le brochet n'a pas abandonné l'appât, on retire, en donnant un petit ſaut à la ligne par le mouvement du bâton pour enferrer le brochet, que l'on ramene enſuite aiſément au bord, en retirant la ligne peu à peu.

Autre maniere de pêcher le Brochet.

On peut encore pêcher aux brochets de cette maniere, en ſe ſervant de trois ſortes d'hameçons. Les trois hameçons ſont attachés par une double chaînette de cuivre, afin que le brochet ne puiſſe pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement un poiſſon échappe-t-il d'un hameçon double ; car l'un ou l'autre des hameçons accroche, & quelquefois tous les deux. Il eſt à propos d'attacher un poiſſon à l'hameçon : on a obſervé que le brochet mord plutôt un poiſſon qu'il voit vivant, qu'un qui eſt mort. Un poiſſon auquel on paſſe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre à cinq heures ; mais celui à qui on le fait paſſer par-deſſous les ouies, peut vivre douze heures. Dans les endroits où le brochet trouve aſſez à manger, il ne mord que le poiſſon qu'il voit remuer ; mais où il eſt affamé, il mord à tous appâts, pourvu que le poiſſon ne ſoit point pourri.

Le brochet ſe pêche encore de la maniere qui ſuit. Vous prendrez dans un tems beau & ſerein, un miroir, que vous expoſerez au ſoleil, & vous en ferez aller la réflexion dans l'eau, où vous ſaurez qu'il y aura quelque brochet ; auſſi-tôt le brochet viendra paroître à la réflexion du miroir entre deux eaux ; tuez-le au fuſil, il ſurnagera, & vous l'attirerez à bord avec un bâton.

ARTICLE IV.

De la Carpe, Cyprinus.

La pêche de la carpe n'eſt pas moins divertiſſante, ni moins profitable que la précédente.

La carpe eſt un poiſſon d'eau douce très-commun, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce poiſſon ſe plaît dans les rivieres & dans les étangs, dans les lacs, dans les marais & dans les viviers ; il vit d'herbes & de limon. La meilleure carpe eſt celle de riviere. On prétend que la carpe eſt habile à éviter le piége qu'on lui tend ; que s'élançant en l'air, elle ſaute par-deſſus le filet, ſi les Pêcheurs ne préviennent pas cet inconvénient : ou bien on dit qu'elle s'enfonce la tête en terre, & que lorqu'on a tendu le filet, il ne peut que paſſer par-deſſus, en lui touchant ſeulement la queue.

La carpe vit long-tems, comme il paroît par celles qu'on garde dans les foſſés des villes & des grandes maiſons : en trois ans elle devient grande d'un pied entre œil & fourchette : la laitée, qui eſt le mâle, a la chair plus ferme & de meilleur goût que la femelle ; & le tems de l'année où les carpes ſont meilleures, eſt en Mars, Mai & Juin. On dit que la carpe engendre ſix fois dans une année.

Maniere de pêcher la Carpe à la ligne.

On prend des hameçons d'acier & des lignes de ſoie verte, fortes & groſſes comme le bout d'un fer d'aiguillette, & on les attache à de grandes gaules qui ſoient d'un bois pliant, qu'on ente dans un ſureau. La maniere de les faire ſe voit aſſez tous les jours parmi ceux qui ſe mêlent de pêcher. Il faut mettre à cette ligne un morceau de liége éloigné de l'hameçon, ſelon qu'on juge que l'eau eſt profonde, & de maniere que cette ligne étant jettée dedans, il y en ait long d'un pied qui trempe au fond de l'eau avec de l'appât au bout; car ſi la ligne ne trempoit pas environ un pied, la carpe la verroit & elle ne mordroit point. Quelquefois lorſque les carpes ſe ſentent priſes, & qu'elles ſont extrêmement groſſes, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles briſent la ligne. Pour éviter cela, on fait la ligne de cinq à ſix toiſes plus grande qu'à l'ordinaire : ce n'eſt pourtant pas à dire qu'il faille la jetter ainſi; mais on l'entortille autour de la gaule, & on n'en laiſſe qu'autant qu'on juge en avoir beſoin pour pêcher d'abord. Après quoi, lorſque la carpe a donné à l'amorce, & qu'on ſent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on ne la violente point; mais détortillant peu à peu la ligne, on lui donne la liberté de ſe promener; elle ne tarde guère à ſe noyer, & on la prend.

Il y en a qui, pour pêcher des carpes à la ligne, choiſiſſent un endroit profond & bien uni, ſans pierres, bois ni herbiers dans le fond, afin que les carpes y puiſſent voir & mordre l'appât : ils prennent auſſi garde que l'endroit de la riviere ou étang où ils pêchent ſe puiſſe aborder quand ils ont enferré le poiſſon; c'eſt-à-dire que le bord de la terre & l'eau ſoient de même hauteur; au lieu que ſi les bords étoient eſcarpés, & que l'eau fût beaucoup plus baſſe, ils ne pourroient rien faire qui vaille. Sachant donc qu'il y a de la carpe à l'endroit où ils veulent pêcher, ils y jettent de l'appât pendant quatre ou cinq jours de ſuite ſoir & matin : ils ſe ſervent ordinairement de feves ou haricots préparés de la maniere qui ſuit. Ils prennent des feves environ la quatriéme partie d'un boiſſeau qu'ils laiſſent tremper dans de l'eau preſque tiede pendant ſept à huit heures; enſuite ils les mettent dans un pot de terre avec de l'eau de riviere, & les font bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'à moitié cuites, après quoi ils y mêlent trois ou quatre onces de miel, & deux ou trois grains de muſc, les font encore bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites à demi, & avant de les retirer du feu, ils y jettent environ la groſſeur de deux feves d'aloës citrin en poudre, puis ils les laiſſent encore bouillir un bouillon, & enfin ils les retirent du feu pour en appâter. Le poiſſon qui en mange, vuide tout ce qu'il a dans le corps, & eſt trois jours de ſuite affamé, ce qui le fait ſortir de bonne heure hors des crônes, pour chercher à manger au lieu où il a coutume de trouver ſon appât. Cela obſervé, ils prennent des plus groſſes feves pour mettre à l'hameçon, & font en ſorte qu'il y ſoit tout caché, hors la pointe qui doit un peu ſortir; puis ils jettent la ligne dans l'eau, gardent le ſilence, & ne remuent point, & prennent garde quand la ligne va à fond, qui eſt une marque que le poiſſon a pris l'hameçon : alors ils tirent la ligne en haut pour enferrer le poiſſon, qui auſſi-tôt qu'il ſe ſent pris, s'agite. En ce cas, ils lâchent la ligne, peu à peu, comme il a été dit; la carpe ſe promene, & perdant ſes forces, il leur eſt facile de la tirer à eux : quand elle eſt à leur portée, ils lui mettent d'abord le doigt dans la gueule, & l'amenent ſur terre. Pour mieux faire, on peut ſe ſervir, pour enlever ce poiſſon, d'un truble, qui eſt une eſpece de filet aſſez connu; il faut l'avoir auprès de ſoi quand on pêche. Si on eſt ſeul, & qu'on

voie approcher la carpe, on met le pied ſur la ligne, & lorſque le poiſſon eſt à quatre ou cinq pieds du bord, on plonge la truble dans l'eau, on la gliſſe ſous la carpe, on la leve, & le poiſſon s'y trouve enfermé : cette truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que la carpe ne puiſſe en ſortir quand elle y eſt priſe.

Voici encore d'autres appâts dont on peut ſe ſervir pour pêcher les carpes à la ligne. On prend du marc de chenevis (on en trouve chez les Huiliers), la doſe eſt d'une livre ; deux onces de momie, elle ſe vend chez les Apothicaires ; deux onces de ſain-doux ou graiſſe de porc, deux onces d'huile de héron, autant peſant de miel, une livre & demie de pain blanc raſſis, & quatre grains de muſc : on mêle le tout enſemble, on en fait une eſpece de pâte, qu'on coupe par morceaux, gros comme des feves, puis on s'en ſert pour garnir l'hameçon.. Il eſt bon que cette pâte ait un peu de corps, & ce n'eſt que par le moyen du marc de chenevis qu'on peut lui en donner. Cet appât eſt merveilleux.

En voici un autre qui n'eſt pas moins sûr. Vous prenez de la chair de héron mâle ou femelle, vous la mettez dans une bouteille que vous bouchez bien, vous l'enterrez dans du fumier chaud, & l'y laiſſez l'eſpace de quinze jours ou trois ſemaines, pendant lequel tems elle devient en huile : il faut tirer alors cette bouteille & la tenir bien bouchée, de crainte que cette liqueur ne s'évapore trop. Quand vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain, un peu de chenevis, pilez bien le tout enſemble, imbibez-le de votre huile, & faites-en une pâte qui ait du corps ; enſuite ſéparez-la en boulettes, groſſes comme des feves, garniſſez-en votre hameçon, & pêchez à l'ordinaire.

On ſe ſert de l'un & l'autre de ces deux appâts pour appâter les endroits où l'on ſait qu'il y a de la carpe. Le meilleur tems pour la pêche à la ligne, eſt depuis le mois de Juin juſqu'en Août ; la carpe eſt alors affamée. Il y a des perſonnes qui, dans cette ſaiſon, ne ſe ſervent pour appât que de vers de terre & des feves cuites dans de l'eau.

Maniere de pêcher des Carpes le long des crônes, avec un filet nommé Tramail.

Voici des inſtructions pour ceux qui aiment beaucoup la pêche ; car il faut l'aimer & avoir pratiqué ſouvent des rivieres, pour ſavoir où en ſont les meilleurs crônes, qui ſont des cavernes dans leſquelles les poiſſons ſe retirent lorſqu'ils entendent du bruit. Quand on veut pêcher heureuſement le long des crônes, on doit ſe tranſporter dans les lieux où l'on ſait qu'il n'y a rien qui puiſſe empêcher d'y tendre le filet, comme pourroient être quelques arbres renverſés. Si ce n'eſt pas aſſez d'un tramail pour enfermer le crône, on en prend deux ; & pour les tendre, on a pluſieurs perches de ſaule ou d'autre bois : il ne faut pas qu'elles ſoient blanches, car le poiſſon s'en épouvanteroit. Ces perches doivent être longues à proportion que l'eau eſt profonde, & groſſes comme le bras, pointues par le gros bout, & toutes unies & bien droites : on les pique dans l'eau le long du bord de la riviere, à ſix pieds l'une de l'autre, obſervant que pas une ne ſe trouve à l'entrée des crônes, cela feroit peur au poiſſon. Il eſt néceſſaire qu'elles ſoient piquées en terre à force, & arrêtées par le haut avec une corde attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plante exprès. Les perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, afin de mettre à chacun une cheville de pareille groſſeur, longue d'un demi pied, & de bois verd. Il eſt bon auſſi qu'il y ait à chaque bout de cheville, une coche, pour y attacher une ficelle un peu forte,

longue d'un pied ou environ. Ces ficelles & ces chevilles servent pour attacher une corde qui traverse les perches. Quand le Pêcheur a ainsi tout préparé, il prend un tramail, ou plusieurs s'il en est besoin, il le déploie & le tend dans l'eau, à fleur du bord de la riviere, & de maniere que le plomb tombe un peu au-dessous des crônes, afin de les enfermer. On remarquera qu'il faut que les chevilles dont on a parlé, ne tiennent que très-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en sortent aisément, & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des crônes, lorsqu'on lâchera brusquement la corde, où est attaché le plomb du filet. Le filet étant ainsi tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches & qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la riviere où on l'attache à un piquet ou autre chose qui s'y rencontre. Le pêcheur, qui veut tendre le tramail de la sorte, doit, huit jours auparavant avoir placé ses perches, afin que le poisson accoutumé à les voir, ne s'en épouvante pas. Après qu'on a tendu le filet, comme il vient d'être enseigné, on cherche une place nette d'herbes, pour que le poisson puisse voir l'appât qu'il faut lui jetter : il est bon que cette place soit éloignée des crônes environ de cent ou deux cens pas. C'est sur les cinq ou six heures du soir, pendant sept ou huit jours, qu'on doit appâter les carpes avec des feves préparées, comme nous l'avons dit.

L'heure propre, pour aller pêcher, est sur les trois heures après midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le poisson, & on y jette huit ou dix poignées de feves préparées, puis on s'en retourne pour revenir le soir bien tard. On juge bien que pour pêcher ainsi, on doit être plusieurs ; car il faut qu'un des Pêcheurs soit sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui y est attachée, tandis que les autres s'en vont, sans faire de bruit, au-dessus de l'endroit appâté, pour y frapper l'eau avec des perches, & fouiller au fond & le long des bords, afin d'obliger le poisson de quitter ces lieux, & de se retirer dans les crônes. Ce bruit se fait, après que celui qui tient la corde qui fait jouer le filet, a donné le signal : lui de son côté, bien entendu dans son art, tire le tramail aussi-tôt qu'il entend du bruit, & lâche la corde où les plombs sont attachés, qui tombent au fond de l'eau, & le filet ferme l'entrée des crônes ; le poisson, qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, d'où on le tire après. Il s'y prend aussi d'autres poissons que des carpes ; & cette pêche, quand elle est bien entendue, donne beaucoup de profit.

Il se trouve quelquefois des rivieres remplies de beaucoup de crônes, & qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets. Il se trouve aussi des rivieres sans crônes, mais d'ailleurs garnies de grands herbiers, d'arbres renversés, ou d'espéces de petits rochers qui empêchent qu'on n'y puisse pêcher, comme on a coutume de faire ailleurs, avec des filets appellés *Seines*, ou de ceux en tramail. Dans ces sortes d'endroits, soit rivieres, étangs, marais, ou fossés, il faut de nécessité, pour y prendre du poisson, en nettoyer une place longue depuis trente jusqu'à cinquante pas, sans herbes ni autre chose qui puisse empêcher la pêche. Ensuite on appâte cette place avec des feves cuites avec l'aloës, puis dès le premier jour que cet appât est mis, on s'en va sur le rivage, & on y pique, à rez-bord, une perche non pelée, longue selon la profondeur de l'eau, bien droite, grosse comme le bras, & unie tout du long, en sorte que le filet ne puisse s'y accrocher : il est bon aussi que le gros bout de cette perche soit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Cela fait, on va sur l'eau, environ à deux toises plus loin du côté de l'autre bord, où l'on pique encore une perche, puis une troisiéme à pa-

reille diſtance, & davantage même, ſi l'étendue de l'eau le permet. Le travers de l'eau étant ainſi garni de filets, on en fait autant au-deſſous, ſuivant l'étendue de la place nettoyée. Ces perches, après avoir été piquées, doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville groſſe comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aiſe, & avoir une coche ou un trou à leur bout, pour y attacher une ficelle qui ſoit forte & longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à une longue corde; & quand on tend les filets auſſi long que la riviere a de largeur, il faut que ce ſoit ſur les deux ou trois heures après midi, & commencer d'attacher la corde du liége ſur le bord, & laiſſer aller au fond la corde du plomb; puis prendre l'autre bout du filet, l'aller attacher à l'autre bord, & enſuite l'accommoder de façon que le plomb ſoit relevé ſur des chevilles, afin que le poiſſon ne puiſſe ſe tirer du filet quand il y ſera tombé.

Lorſque le tout eſt ainſi préparé, on doit, ſur les ſept heures du ſoir, jetter le reſte des feves dans le milieu de la place nette, & quand il eſt nuit, aller trois ou quatre perſonnes avec le Maître Pêcheur, ſans faire de bruit, deux ſur un bord, & deux ſur l'autre, & tout vis-à-vis l'un de l'autre, obſervant de ne point approcher du tramail de plus de deux toiſes, juſqu'à ce que le ſignal ait été donné par celui qui doit faire jouer le filet. Les quatre perſonnes étant ainſi toutes prêtes, celui qui entend le mieux cette pêche, prend alors les deux bouts des cordeaux des chevilles, qui ſont au piquet du côté du bord, & en courant, les tire de force, & arrache par cet effort toutes les chevilles qui donnent la liberté au filet de s'étendre & d'enfermer le poiſſon qui eſt accouru à l'appât pour le manger. En même tems que cette corde eſt tirée, on donne le ſignal, & les quatre perſonnes de compagnie courent auſſi-tôt avec chacun une perche, ajuſter le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puiſſe paſſer, & que les cordes du plomb ſoient l'une & l'autre ſur chaque ligne, qui eſt au bas de chaque filet : c'eſt par ce moyen que le poiſſon reſte enfermé dans les deux tramaux, comme dans une cage. Cette manœuvre finie, deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, & l'approchent peu à peu de l'autre, pendant que les autres, avec des perches, foulent le fond de l'eau & le long du rivage, pour faire que le tramail ne paſſe point par-deſſus le poiſſon, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet.

On continue d'agir ainſi juſqu'à ce que les deux filets ſoient tout près l'un de l'autre, & que le poiſſon s'y trouve enfermé comme entre deux nappes pliées en double; après quoi on retire le tout hors de l'eau.

Il eſt bon de remarquer que cette pêche ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité; le courant empêcheroit les filets de s'étendre, & de reſter en état ſur les chevilles; c'eſt pourquoi on choiſit toujours pour cela un endroit où l'eau eſt la plus claire & la plus plate.

Autre maniere de pêcher la Carpe.

On peut faire cette pêche dans les rivieres, & ſur-tout dans les étangs. Il faut avoir une vieille chaloupe qu'on remplit de branchages, de maniere que l'eau ne les puiſſe entraîner; le buis qu'on coupe des vieilles paliſſades eſt meilleur pour cela que d'autre bois. La chaloupe en étant pleine, on la fait couler au fond de l'eau, & on l'y laiſſe trois mois, & même plus ſans y toucher. Il eſt eſſentiel que l'eau ſoit aſſez profonde pour que le poiſſon puiſſe entrer dans cette chaloupe ſans être vu. Il s'y rend, & ſi j'oſe me ſervir de ce terme, il y niche. Quand on veut pêcher, on prend deux autres bateaux, auxquels on attache

avec des cordes la vieille chaloupe qu'on retire du fond de l'eau par le moyen des cordes qui y ſont liées à des gonds ou bouches de fer qu'on y a attachés exprès. La chaloupe, tirée du fond de l'eau, on la conduit dans quelque foſſe, ou ſur un des bords de l'étang ou de la riviere où l'eau ſoit ſi peu profonde, que la chaloupe s'y puiſſe vuider d'eau, ſans que celle de la riviere y rentre : on ôte tout le bois qu'il y a dans la chaloupe, on en puiſe l'eau avec un ſeau, & on trouve les carpes au fond : on n'y prend que des groſſes carpes, car les petites n'y entrent point. Lorſqu'on a retiré tout le poiſſon de la chaloupe, on la remplit du même bois, & on la traîne au milieu de l'eau, où on la fait enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher dans un autre tems.

De la Brême, Breſmia; *& de la Vendoiſe,* Jaculus.

Ces deux poiſſons reſſemblent beaucoup à la carpe, ſe trouvent dans les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & ſe pêchent de même.

La brême eſt plus applatie & plus large, & a les écailles plus grandes que la carpe ; & ſa chair eſt mollaſſe, tendre & excrémenteuſe.

Le poiſſon qu'on appelle communément vendoiſe, eſt auſſi différent de la carpe, en ce qu'il eſt blanchâtre & plus applati qu'elle ; & ſa chair d'un meilleur goût. Voyez ce qui a été dit de ces deux poiſſons au Chapitre précédent.

ARTICLE V.

Du Chabot, du Goujon, de l'Able, de l'Eperlan, de la Motelle & du Véron.

Quoique ces poiſſons, ne ſoient pas de grande importance, on ne laiſſe pas que de s'amuſer à les prendre ; il ſuffit qu'on pêche & qu'on prenne quelque choſe pour avoir du plaiſir.

Le *Chabot, (Cottus)* eſt un petit poiſſon de riviere à groſſe tête, dont le corps va toujours en diminuant ; on le trouve fréquemment dans les eaux les plus rapides ; il ſe retire volontiers ſous les pierres, & ſe creuſe des trous dans le ſable pour s'y cacher ; il ſe fourre auſſi quelquefois dans la bourbe. Le chabot a le trait des aîlerons fort vîte, & quand il paſſe d'un endroit à un autre, on diroit que c'eſt une fléche qui paſſe.

Le *Goujon (Gobius)* eſt auſſi un petit poiſſon de riviere, blanc & ſemblable à un éperlan ; il ſe plaît dans la bourbe, & eſt toujours au fond de l'eau.

L'*Able* ou *Ablette (Alburnus)* poiſſon ſi commun dans la Seine & dans quelques autres rivieres, eſt un petit goujon plat & mince, qui a le dos verd & le ventre blanc. Il eſt fort goulu & facile à prendre l'hameçon. Il n'a point de fiel : c'eſt de ces écailles dont on fait les fauſſes perles.

L'*Eperlan (Eperlanus)* reſſemble au goujon, mais il eſt plus agréable à cauſe d'un goût de violette qui lui eſt particulier. C'eſt un petit poiſſon de mer de couleur perlée, long comme le doigt & gros comme le pouce, qui remonte dans les rivieres, où il vit de moucherons, de mouches & d'inſectes.

La *Motelle* eſt un petit poiſſon de riviere, & principalement de lac ; il eſt ordinairement gros comme un éperlan : il a la peau viſqueuſe ſans écaille, le corps tortueux, la tête grande, large & un peu applatie, & il eſt très-gourmand. Il eſt commun en Suiſſe & en Bourgogne : ſa chair, quoique viſqueuſe, eſt aſſez eſtimée pour ſon goût.

J'ai parlé du *Véron* au Chapitre précédent : on le nomme en Latin *Varius.*

Tous ces petits poiſſons ſe prennent à la naſſe dans les rivieres & aux grands filets,

filets. Il y a des ruiſſeaux où ils abondent en quantité; il eſt aiſé de les y prendre, en détournant l'eau par des batardeaux, pour mettre les ruiſſeaux preſqu'à ſec. La véritable ſaiſon, pour pêcher le chabot & le goujon, eſt depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâques : ce tems-là paſſé, il n'y fait point bon, de quelque maniere que ce ſoit. On ne prend point ces poiſſons à l'hameçon, ſi ce n'eſt l'able : les autres ne donnent point à l'appât, & ſi c'eſt avec une naſſe qu'on les pêche, il faut que les mailles n'en ſoient pas trop larges, de crainte qu'ils ne paſſent au travers.

Pour pêcher les petits poiſſons dans les ruiſſeaux & petites rivieres, il eſt néceſſaire d'être deux. Prenez le cercle d'un grand tonneau qui ſoit bien fort, partagez-le par moitié, attachez un filet à cette moitié, & liez ce cercle ferme à une grande perche; il faut mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Vous prenez ce filet avec vous, & une autre perſonne prend un fouloir; vous allez le long des ruiſſeaux ou des petites rivieres, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien dans ceux où l'eau fait quelques recoins, ayant creuſé ſous les bords du rivage, vous pouſſez votre filet devant ces joncs ou ces recoins, & celui qui tient le fouloir, foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins; le poiſſon voulant s'enfuir, donne dans le filet.

ARTICLE VI.

De la Loche & du Meunier.

La *Loche* (*Apua* ou *Cobites*), eſt un petit poiſſon de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruiſſeaux, qui ſe darde avec une grande vivacité, & qui eſt le plus friand de tous les autres poiſſons. Il y en a de trois ſortes. 1°. La loche franche, qui a le corps rond, & qu'on nomme ainſi, parce que ſes écailles ſont douces, & ſa chair plus délicate & plus tendre. 2°. La loche à aiguillon, qui eſt plus grande & plus large, le corps applati, un aiguillon à chaque côté des ouies, & la chair plus dure, moins gracieuſe & moins ſaine que la précédente. 3°. La lochette ou loche barbue, qui prend ſon nom de ſa petiteſſe, & des barbillons qui lui pendent comme au barbeau.

Ce poiſſon ſe plaît parmi les herbes & dans la bourbe; on le pêche avec des filets dont les mailles ſont fort étroites, de crainte qu'il ne paſſe au travers : c'eſt ordinairement ſur le bord des eaux qu'on le pêche. La loche eſt très-vive : le vrai tems de la pêcher eſt pendant les mois d'Avril & de Mai.

Le *Meunier* a pluſieurs noms, ſelon les différens pays. On l'appelle *Tetard* ou *Têtu*, parce qu'il a une groſſe tête; *Meunier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou parce qu'il a la chair blanche; & *Mulet*, *Majon* ou *Menge* ; du mot Latin *Mugil.* C'eſt un poiſſon de riviere, eſpéce de barbeau qui a une groſſe tête, les écailles luiſantes, la chair blanche & molle, & qui eſt tout blanc; mais moins deſſus le dos que ſous le ventre. Ce poiſſon eſt très-agile, & vient ſouvent de la mer dans les rivieres. Celui de mer vaut mieux que celui de riviere : il y en a pluſieurs eſpéces de l'un & de l'autre. Ils ont tous dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne ou comme un hériſſon.

On peut conſerver long-tems le meunier dans un vivier, pourvu que l'eau en ſoit claire; il ſe nourrit de bourbe & d'eau, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie. On le prend à la ligne, & on met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs, ou des grains de raiſin, ou bien d'une eſpéce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivieres. Il y en a auſſi qui ſe ſervent de cervelle de bœuf, dont ils garniſſent leurs hameçons. Ce poiſſon

ne va jamais ſeul, il eſt toujours de compagnie, ce qui eſt cauſe qu'on en prend beaucoup, ſoit à la ligne ou au filet.

Il y a encore une autre eſpéce de *Meunier*, dont les écailles ſont plus tranſparentes, un peu plus larges & plus déliées; elles approchent de la couleur de l'argent. Ce poiſſon eſt long, épais & charnu : il eſt ruſé, ce qui le rend difficile à prendre; il entend lorſque les Pécheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'empêche. Il reſte ſouvent entre les bancs de ſable qui s'amaſſent dans les rivieres, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet. Pour le prendre, les Pêcheurs ſe ſervent plutôt de la ligne que de tout autre piége : c'eſt ordinairement dans le mois de Mai que cette pêche commence à être bonne, & depuis ce tems-là juſqu'au mois de Mars, c'eſt alors que ce poiſſon multiplie.

Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autres petits poiſſons, puis tenant la ligne en main, on ſe promene où l'on croit que la riviere eſt abondante en meuniers, & lorſqu'on voit l'occaſion propre, on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Quand les meuniers voient l'amorce, ils y courent, & en la voulant avaler, ils ſe prennent à l'hameçon, qui eſt caché deſſous. Ce poiſſon s'amorce auſſi avec des vers qu'on prend ſur des charognes, & après en avoir fait amas, on les conſerve dans des pots pleins de ſon; & ſi on veut n'en point manquer, on peut mettre du ſang caillé dans des mannequins.

ARTICLE VII.

De la Perche, de la Plie & du Carrelet.

Ces trois ſortes de poiſſons ſont d'eau douce & de mer.

La *Perche* (*Perca*) eſt vorace comme le brochet. Elle eſt de couleur différente ſous le ventre, ayant preſque le reſte du corps tout cendré, excepté quelques taches noirâtres qui lui deſcendent du dos. Elle ſe nourrit dans les rivieres; & quoiqu'elle ait le trait de l'aîleron fort vîte, il n'y a guère de poiſſon plus facile à prendre. On tient que les perches jettent en hiver par la bouche une petite roſée rougeâtre qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau; ce qui fait que les Pêcheurs qui les remarquent aiſément, les prennent au filet : il y en a qui pêchent les perches à l'amorce, compoſée de foie de chevre.

La *Plie* (*Paſſer lævis*) & le *Carrelet* ou *Carreau* (*Quadratulus*), ſont deux poiſſons plats de même genre, qui ne different qu'en ce que la plie eſt plus grande, & que le carrelet a une forme preſque quarrée.

On les trouve dans les rivieres, ſur-tout dans la Loire & dans les étangs. Ce genre de poiſſon eſt ruſé; & lorſqu'il ſent les Pêcheurs, il gagne le gué, s'attache à la terre, & trouble l'eau afin qu'ils ne le voient pas. Quand on veut le pêcher, il faut que le tems ſoit calme; on y va avec des bottes, ſi la ſaiſon n'eſt pas chaude, ou pieds nuds, ſi le tems le permet. Ce n'eſt ordinairement que dans les rivieres où l'on peut paſſer à gué, qu'on cherche les plies; on marche dans les endroits où il y a du ſable, & on y imprime les pieds le plus fortement qu'on peut; ces traces reſtent ainſi, pourvu que l'eau ne ſoit point agitée; & après avoir attendu un peu de tems, on retourne vers ces mêmes traces, & on les trouve remplies de plies qu'on prend à la main.

Article VIII.

Du Saumon, Salmo.

Le ſaumon eſt un gros poiſſon couvert de petites écailles, long & large à proportion; ſa gueule eſt large & fort garnie de dents; ſa tête eſt ſans écailles; il a le dos d'un bleu noirâtre & de grands yeux. Ce poiſſon naît dans la mer où il ſe pêche, ainſi que dans pluſieurs rivieres, qu'il remonte au printems juſqu'à leur ſource. Il y a des Naturaliſtes qui prétendent que le ſaumon naît dans les rivieres ainſi que dans la mer; qu'à la vérité celle-ci les donne plus gros; que la Garonne & la Loire en produiſent beaucoup d'origine. D'autres veulent que ces poiſſons prennent d'abord l'être dans les fleuves ou dans les rivieres, & qu'ils deſcendent après dans la mer: mais la plus commune opinion eſt que le ſaumon va toujours à contre-fil de l'eau, & ne deſcend jamais; qu'il vient de la mer, & ſuit ſur-tout les ſalines lorſqu'elles montent. Le tems où les rivieres abondent le plus en ſaumons, eſt ordinairement les mois de Mai, Juin & Juillet: ils vivent d'eau trouble, & pour cela ces poiſſons cherchent toujours les endroits où il y a de la bourbe. Il y a des Pêcheurs qui aſſurent avoir trouvé dans le corps des ſaumons, d'autres petits poiſſons. Le ſaumon eſt extrêmement vif, & quand il nage, on diroit que c'eſt un trait qui eſt décoché. La femelle du ſaumon ſe nomme *bécard;* elle differe du mâle en ce qu'elle a le bec plus long & plus crochu, les écailles moins claires, le corps parſemé de taches brunes tirant ſur le noir, le ventre plus plat, la chair moins rouge, plus ſeche & moins délicate: elle jette ſes œufs en Octobre, Novembre & Décembre, & la pêche en eſt alors défendue. Le plus ou le moins d'âge du ſaumon, décide de la maniere dont on doit le prendre. Quand il eſt petit il ſe prend à l'hameçon: il faut à la vérité que ce piége ſoit gros & proportionné à la force de ce poiſſon. On le prend au grand filet & à la naſſe; on le pêche auſſi avec la fouine: voici pour y réuſſir les particularités qu'on doit ſavoir.

Maniere de prendre les Saumons à la Fouine.

Dans le mois de Mai les hirondelles tourmentent beaucoup les ſaumons, & de telle ſorte, que ces poiſſons fatigués de ſauter pour les éviter, vont ſe ranger au bord des rivieres, où tour à tour ils s'enfoncent dans l'eau, & viennent ſur la ſuperficie. Dans ce tems-là, les Pêcheurs expérimentés ſe promenent le long de ces bords dans un bateau, & auſſi-tôt qu'ils ont apperçu ſauter quelque ſaumon, ils s'arrêtent à l'endroit; ils prennent leur fouine, armée de ſix à ſept pointes, & la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce poiſſon vient à reparoître ſur la ſuperficie de l'eau, & le prennent ainſi. Ce premier ſaumon pris, n'eſt qu'un appât pour en attirer d'autres: auſſi-tôt qu'on l'a, on le lie bien avec une corde tout en vie qu'il eſt, & on le tient ainſi dans l'eau juſqu'à ce qu'il en vienne un autre, qui ne manque point de le mordre. Le Pêcheur qui s'en apperçoit, tire doucement à bord celui qu'il tient garotté, tandis qu'un autre, la fouine à la main, darde le ſaumon qui ſuit.

Dans les rivieres voiſines de la mer, on voit venir de loin les ſaumons, cherchant l'eau douce, ſouvent en groſſes troupes, & quelquefois n'étant que trois ou quatre enſemble.

Maniere de pêcher les Saumons aux filets.

Les ſaumons ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de

Mars, & c'eſt dans ce tems que les Pêcheurs ſe diſpoſent à leur tendre des filets qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds, & longs au moins de plus de trente; ou, pour mieux dire, ces ſortes de filets doivent occuper toute la largeur, ou peu s'en faut, de la riviere où l'on pêche : nous dirons dans la ſuite comment on doit tendre les grands filets pour prendre les gros poiſſons. Quand ils ſont tendus, pluſieurs Pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, ſe promenent en deſcendant l'eau, tandis que les ſaumons donnent dans le piége. Ceux qui s'y ſentent pris, rompent quelquefois le filet par les fortes ſecouſſes qu'ils y donnent : s'il s'y en prend pluſieurs à la fois, & qu'ils ne puiſſent s'en débarraſſer, ils s'élancent les uns ſur les autres, s'il y a de l'eſpace, & ſe tuent. Quelquefois les ſaumons ſe prennent par haſard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux.

Il y a des endroits où l'on pêche les ſaumons la nuit avec de la lumiere, qui les attire, & on les tue à coups de fourches.

On les prend encore dans certaines digues faites exprès, où il y a des barreaux de fer diſpoſés de telle maniere, que les ſaumons en montant, les font ouvrir avec la tête; & comme ces barreaux ſe referment auſſi-tôt que les ſaumons ſont entrés, & qu'ils ne peuvent ſe r'ouvrir lorſqu'ils veulent deſcendre pour retourner à la mer, ils ſe trouvent arrêtés comme dans un réſervoir, où il eſt aiſé de les prendre.

Les ſaumons ſe mangent frais & ſalés. On les pêche ſur les côtes de la Grande Bretagne pendant les neuf premiers mois de l'année : dès qu'ils ſont pris, on les habille, c'eſt-à-dire, on les ouvre, & on en ôte les oreilles & les ouies, puis on les ſale dans de grandes cuves, d'où on les retire après qu'ils ont pris ſel, pour les paquer dans des gonnes ou autres futailles moindres. Il s'en fait un grand commerce.

ARTICLE IX.

De la Truite, de l'Aloſe, des Anchois & des Sardines.

La truite (*trutta*) eſt un poiſſon d'eau douce : il y en a de deux ſortes, l'une, qu'on appelle ſimplement *truite*, & l'autre *truite ſaumonnée*. La premiere ſe nourrit dans des eaux de ſources vives & claires, & l'autre eſt beaucoup plus grande, a la chair rouge comme un ſaumon, & ſe trouve dans les lacs & dans les rivieres. Elles deſcendent à la mer petites & en fourmillieres au mois de Mai; elles rentrent dans les rivieres en Juin, Juillet, Août & Septembre, & alors elles ſont grandes, groſſes & ſaumonnées; quelques-uns les appellent grils & petits ſaumons : il s'en fait une pêche conſidérable pendant ces quatre mois.

Les truites ont des dents ſur la langue, & ſont marquetées de pluſieurs taches jaunes & rouges; elles vivent de petits poiſſons, de vers & de graines. On les trouve plutôt dans les petites rivieres que dans les grandes, & ſur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit eſt pierreux; elles ont le trait de l'aîleron très-violent; elles nagent à contre-fil de l'eau, & réſiſtent, en ſautant plus de trois coudées de longueur, à la violence des flots. La truite, ſur-tout la ſaumonnée qui vient de la mer, eſt plus abondante & plus délicieuſe en été, qu'en toute autre ſaiſon; en hiver, elle perd preſque tout ſon bon goût. Il y a une autre ſorte de truite, qu'on appelle *ombre*, dont la chair ſent le thym, elle paſſe pour la plus délicieuſe.

Ces poiſſons vivent de vers, de limaçons & de petits poiſſons. On dit que lorſqu'il tonne, les truites ſe retirent ſous les racines des aulnes & des ſaules, &

qu'alors il eſt aiſé de les y prendre à la main. On les prend auſſi vives par les ouies avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les truites veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'Octobre, elles ne font dans l'eau que de petites foſſes pour ſe mettre, ſi bien que la nuit avec un flambeau on va les découvrir : la lueur les ſurprend, elles ne ſortent point de leur place, & avec la fouine il eſt très-facile de les piquer. Dans les ruiſſeaux où l'on ſait qu'il y a des truites, il n'y a qu'à en détourner le courant d'eau pendant quelque tems avec un batardeau, & le ruiſſeau étant à ſec, il eſt aiſé de les prendre à la main.

On prend les truites à l'hameçon, qu'on appâte de vers produits de la maniere qui ſuit. Prenez une poule, percez-la, mettez dedans trois jaunes d'œufs & du ſafran de la groſſeur d'un pois : le trou couſu, enterrez cette poule dans du fumier de cheval, & la laiſſez ainſi pendant trois ou quatre jours, juſqu'à ce qu'elle ſe corrompe, & qu'il paroiſſe deſſus de certains vers jaunes; enſuite prenez ces vers, amorcez-en l'hameçon, & jettez-le à l'ordinaire dans l'eau où vous ſavez qu'il y a des truites : ces vers ſe conſervent enfermés dans un petit pot.

D'autres, ſans tant de façons, ſe ſervent, pour appâter leurs hameçons, de certains vers qu'ils trouvent près des fontaines d'eau vive : il y a des mouches vives dont on ſe ſert auſſi pour cela. D'autres encore forment, au mois d'Avril, une eſpéce de mouche artificielle, dont le corps eſt comme garni de ſoie rouge qui a la tête verte, & y mettent des plumes d'une poule rouſſe. Dans le mois de Mai, ils en font une autre couverte auſſi de ſoie, mais elle eſt de couleur rouge, & avec des filets tirant ſur l'or; la tête en eſt noire, & on y joint des plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de Juin, a le corps couvert d'une ſoie bleue & d'un jaune doré, la tête pâle, & les aîles faites de plumes qu'on trouve ſous les aîles des perdrix. Au mois de Juillet, le corps de cette mouche artificielle, eſt de ſoie verte & tirant ſur l'or; ſa tête doit être bleue, & ſes aîles faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche, en Août, eſt compoſée des plus longues plumes de paon; la tête en eſt jaune, & les aîles faites avec celles qu'on trouve au milieu des plumes d'un faiſan. On prétend, & gens d'expérience ont aſſuré qu'avec ces ſortes d'appâts, on pêche heureuſement les truites à l'hameçon, & que ces poiſſons, attirés par ces différentes couleurs, ſelon les différens tems, donnent facilement à l'amorce : la proie mérite qu'on éprouve ces moyens.

Secret pour la pêche de la Truite.

Prenez la groſſeur d'une noiſette de mumie, pilez-la groſſiérement, mettez-la dans une coque d'eſcargot, que vous boucherez avec du papier, ou dans une boîte où il y ait tant ſoit peu d'air, afin qu'elle puiſſe communiquer ſon odeur; prenez une autre coquille ou boîte, ou petite phiole que vous boucherez bien avec de la cire jaune, y mettant deux ou trois gouttes d'huile d'aſpic. Remarquez que dans la mumie, il faut mettre pour un ſol de camphre ſans le piler, en y en mettant plutôt moins que trop : il faut auſſi mettre un grain de muſc dans une boîte de fer-blanc où l'on tient l'hameçon, prenant garde qu'il ne ſe mouille, non plus que le reſte ci-deſſus marqué.

Quant à l'amorce, qui eſt de vers, ils doivent demeurer trois jours dans la mouſſe, avant que de pêcher pour s'y purger; celle d'aubeſpine eſt la meilleure; s'ils y demeuroient plus long-tems, cela ne feroit point de mal : on peut les mettre auſſi, au défaut de mouſſe, dans un ſachet de toile; & lorſqu'on veut pêcher, il faut mettre ces vers dans de la mouſſe fraîche, qui aura été miſe dans

de l'eau commune ; & au moment qu'on les y met, il eſt bon de la preſſer pour en faire ſortir l'eau, de peur qu'elle ne mouille un peu trop les coquilles, qu'il faut mettre avec dans un petit ſachet parmi la mouſſe : les coquilles & les vers doivent être mis dans la mouſſe douze heures auparavant. Remarquez que lorſque les coquilles ne ſentiront plus, elles ne vaudront auſſi plus rien.

Il faut que les vers dont on veut ſe ſervir, aient un nœud ou ceinture au milieu du corps. Il eſt bon encore d'obſerver que pour réuſſir à la pêche, on doit prendre un jour qu'il faſſe un petit vent doux, & non un jour de biſe ; & pêcher l'hiver aux grandes rivieres, & aux ruiſſeaux ſeulement les autres ſaiſons : la pêche n'eſt pas bonne aux ruiſſeaux en hiver, parce que l'eau eſt trop froide. La mumie, pour être bonne, doit être luiſante, froide & caſſante en tems froid, & gluante ou attachante dans la chaleur ; il faut la tenir en lieu ſec. On peut tenir les coquilles, lorſqu'on ne s'en ſert point, dans une boîte de fer-blanc, pour éviter qu'elle ne s'évente, remettant d'autres bouchons aux coquilles, parce que les vieux auront contracté de l'humidité, ce qui ſeroit préjudiciable. La corde de l'hameçon doit être de crin de cheval entier, à cauſe qu'il eſt plus fin & meilleur que celui d'un hongre. Le muſc dure un an, pourvu qu'il ne ſe mouille pas, & l'aſpic auſſi. Il eſt eſſentiel que l'hameçon ne ſoit point tors ; les hameçons de Piémont ſont les meilleurs : il ne faut pas que les branches biaiſent en aucune maniere ; & quand la truite a mordu, on ne doit pas tirer tout d'un coup, mais doucement avec le bâton, ſans toucher à la corde ; car elle romproit, à moins que la charge ne fût petite.

La mumie ſe gâte par le trop de chaleur, auſſi bien que par trop d'humidité ; mais jamais par le froid. Si l'on tient les coquilles proprement, elles pourront ſervir cinq ou ſix fois avant de les changer. Auſſi-tôt qu'on a pêché, on doit les mettre dans la boîte de fer-blanc avec la ligne, les renouvellant de bouchons, & laiſſant les vieux dans la mouſſe. La ligne ſe fait longue à diſcrétion. Quand les vers ont été huit à dix jours dans la mouſſe, il leur en faut mettre de nouvelle, & jetter la vieille. Le camphre peut ſervir quatre fois, pourvu qu'on le bouche bien, & la mumie une fois ſeulement : l'air mange le camphre : pour le conſerver lorſqu'on en fait proviſion, on doit le tenir dans de la graine de lin. Quand même on n'auroit que de la mumie, on ne laiſſeroit pas de prendre des truites, mais il faut qu'elle ſoit de la bonne. Lorſqu'il fait extrêmement froid, ou qu'il tombe de la bruine gelée, on pêche inutilement. Il ſe faut cacher tant que l'on peut en pêchant ; lier l'hameçon avec de la ſoie rouge, enfiler les vers par le cul, & laiſſer la tête dehors afin qu'il remue, faiſant monter le ver pour cacher la liûre de l'hameçon. On doit entortiller du plomb applati à un demi-pied loin de l'hameçon, n'en mettant ſi l'on veut qu'en cet endroit, ſans y mettre même du liége, laiſſant enfoncer l'hameçon à diſcrétion. L'on connoît la tête de ver, où le nœud ou ceinture eſt plus proche du bout ; & dans le moment que l'on veut pêcher, il faut prendre le ver par la tête, & paſſer avec les doigts juſqu'au bout, ſerrant un peu pour faire ſortir les entrailles, l'ayant auparavant un peu amorti, couvert d'un peu de ſable, ſi l'on veut, & de crachats, le mettant tant ſoit peu entre les deux mains ; il en devient plus luiſant ; ce qui eſt un des principaux points de la pêche.

Il eſt indifférent de mettre peu ou beaucoup de mumie, mais peu d'aſpic & de camphre : du muſc tant que l'on voudra. L'on peut ſe ſervir, pour les ruiſſeaux & eaux claires, de petits vers que l'on trouve dans les chemins battus, qui ne font qu'un petit trou pour ſortir ; l'on en met deux ou trois, ſi un ne ſuffit pas, ne laiſſant la tête qu'au dernier : il ne faut que deux heures pour les purger dans la mouſſe ; mais avant que de les y mettre, il eſt néceſſaire de les faire vuider

comme les gros; ils ont le nœud rouge, le corps tout blanc, le bec rouge, & un peu le cul: pour les enfiler, on doit leur couper le cul avec l'ongle; & leur faire sortir les entrailles. Il est bon de remarquer qu'on ne coupe point le cul aux gros; il s'en trouve de petits tant que l'on veut aux terres grasses & fermes, mais ils ne valent rien pour pêcher aux eaux troubles; il y faut des gros. On doit sur-tout prendre garde que le ventre soit en dedans de l'hameçon: il s'en prend beaucoup plus où l'eau est si dormante, que la ligne puisse demeurer droite, sur-tout dans les recoins où l'eau s'arrête & croupit.

Il est bon d'observer que lorsqu'on prend les petits vers, il les faut laver avec de l'eau & les mettre dans la mousse avec les ingrédiens, comme l'on fait aux gros; passé deux jours ils ne servent de rien, on en doit remettre d'autres avec les mêmes coquilles & de la mousse fraiche: il s'en trouve tant que l'on veut; savoir, des petits après les charrues; ils sont infiniment plus propres pour l'eau claire que les gros; on réussiroit avec, sans mumie, ni autres ingrédiens.

La pêche est favorable en tems couvert, & au soleil levant en été, pourvu qu'on puisse voir les pierres au fond de l'eau, quoiqu'elle paroisse un peu trouble. Il faut pêcher en remontant le cours de l'eau, parce que le moindre filet d'eau troublée fait fuir le poisson. Il ne s'écarte jamais plus de trente pas de son lieu accoutumé, à moins que ce ne soit dans un tems qu'il monte ou descende. Quand on a manqué une truite, on est assuré de la trouver dans le même lieu, comme le liévre: les petits vers valent plus que les gros dans l'eau claire.

Autre maniere de prendre les truites. Ayez environ plein une chopine de vers de terre, mettez-les dans un pot de terre, & versez par-dessus un petit verre d'eau-de-vie pour les faire mourir; ajoutez-y deux onces de coque-de-levant bien pulvérisée, avec gros comme un œuf de matiere fécale; mêlez bien le tout avec un bâton, & couvrez le pot pendant la nuit: il faut faire cette composition le soir, & le lendemain au matin vous jettez vos vers les uns après les autres dans plusieurs endroits de la riviere, où vous jugez qu'il y a le plus de truites; c'est un poisson qui remonte toujours: vous n'avez pas plutôt fini à jetter vos vers, qu'il faut aller par où vous avez commencé, & prendre le poisson que vous trouverez sur l'eau.

De l'Alose, Alosa.

L'alose est un poisson de mer très-nourrissant, & qui se pêche souvent dans les rivieres, sur-tout dans celles qui se déchargent dans la mer, parce que l'alose & le saumon y montent dans le printems, & dès l'hiver quand il n'est point rude; & dans l'eau douce, ces poissons, ainsi que la truite de mer, prennent en peu de tems chair & graisse. L'alose est la premiere qui se mange, elle veut être mangée fraîche; le saumon & la truite sont plus vivaces, & leur chair est plus ferme & plus de garde. La truite vient plus tard, & elle n'est bonne que depuis Mai jusqu'en Septembre.

De l'Anchois, Apua; *& de la Sardine*, Sardinia.

Ce sont deux petits poissons saisonniers & de passage, qu'on pêche sur les bords de la mer. L'*anchois* est le plus petit, & se pêche sur les côtes de Provence en Mai, Juin & Juillet; saison où réguliérement ce poisson entre dans la Méditerranée par le détroit de Gibraltar. On le pêche la nuit, & on en prend davantage en mettant du feu à la pouppe des chaloupes, pour l'attirer dans les filets; mais il n'est pas si bon que celui qui est pris sans feu: la pêche finie, on leur

arrache à tous la tête, on les vuide, & on les met avec du ſel dans des petits barils de différens poids, ou dans de petits pots de faïance ou de terre couverts de plâtre. On doit choiſir les anchois petits, nouveaux, vermeils dedans, & qu'ils aient le dos rond; les anchois plats ou trop gros ne ſont ſouvent que des ſardines: il faut de plus, qu'à l'ouverture des barils ou des pots, la ſauce ſoit d'un bon goût, & ne ſente point l'évent.

La *ſardine* eſt plus groſſe & plus plate que l'anchois; on lui laiſſe la tête en la ſalant. La pêche des ſardines eſt conſidérable en France; elle s'y fait depuis les ſables d'Olonne en Bas-Poitou, d'où ce poiſſon va toujours en remontant juſqu'à Breſt en Bretagne, & peu au-delà, & cela depuis le mois de Juin, quelquefois juſqu'aux Avents. Elles entrent ſouvent dans les rivieres en ſuivant le flux de la mer. On les pêche la nuit au feu, les filets amorcés de *réſure*, qui n'eſt autre choſe que des œufs de maquereau ou de morue ſalés, qui enivre le poiſſon. On vend les ſardines en ſel ou en piles. On appelle *preſſées* celles que l'on met en futailles: on fait ſécher au feu & à la fumée les plus groſſes, qui ſe nomment *ſorettes*, & ce ſont les plus cheres: on en confit d'autres, c'eſt-à-dire, qu'après qu'elles ont pris un peu de ſel, on les fait frire dans la poële, ou rôtir ſur le gril, & on les met dans de petits barils ou boîtes, avec du vinaigre, du laurier, du poivre & du girofle. Il vient des ſardines fraîches de Dieppe & des environs.

Du Congre, Conger.

Cette pêche ſuccede à celle des ſardines; elle eſt abondante ſur les côtes de Baſſe-Normandie & de Bretagne. On la fait dans des chaloupes ſur les bancs de roches qui ſe trouvent au bord de la mer, & on met ſécher les congres comme la merluche.

ARTICLE X.

Secrets pour attirer toutes ſortes de Poiſſons, & les prendre tant à la main qu'autrement.

C'eſt une peine inutile qu'on ſe donne de vouloir pêcher, ſi on ne met en uſage quelques ſecrets pour aſſembler le poiſſon qu'on veut avoir. On dit que pour l'attirer, il faut prendre du ſuc de joubarbe, le verſer ſur de l'ortie & de la quinte-feuille qu'on pile dans un mortier; enſuite s'en frotter les mains & jetter le marc dans l'eau. On prétend que ſi on met de cette compoſition dans une naſſe ou autre filet, les poiſſons y accourront en foule. Les perſonnes, qui font profeſſion de pêche, ſe ſervent de vers luiſans, diſtillés à feu lent, dans un vaſe de verre, juſqu'à ce que l'eau en ſoit toute évaporée; ils prennent cette eau, la mettent dans une petite phiole de verre, y mêlent quatre onces de vif-argent, & bouchent cette phiole de maniere que l'eau n'y puiſſe entrer: cela fait, ils prennent cette phiole & la mettent dans un filet tendu; auſſi-tôt les poiſſons y accourent en grand nombre & s'y prennent.

Maniere de prendre les Poiſſons à la main.

Frottez vos mains de ſuc de joubarbe, d'ortie & d'ail, & les mettez avec tout le jus dans la riviere, étang ou vivier; ou faites une onction de feuilles de votre joubarbe, de baume domeſtique & ſauvage, cuite dans la graiſſe de cheval en conſiſtance d'onguent, pour s'en frotter les mains, & vous en verrez l'effet.

Pour prendre du poiſſon dans les rivieres, on prend environ une livre de levain

levain avec quoi on fait le pain; on la délaye avec trois ou quatre blancs d'œufs, & deux onces de coque-de-levant en poudre; on mêle bien le tout ensemble, puis on en fait de petites boules grosses comme des noisettes, & d'autres plus grosses, & on les jette dans les différens endroits de la riviere où l'on juge qu'il y a le plus de poisson; peu de tems après il vient à l'appât.

Maniere de prendre le Poisson à la ligne.

Prenez une once de graisse de héron ou de canard, deux onces de graisse de bouc, deux grains de musc, un grain de civette, un peu de sang de veau & un peu de cumin; incorporez le tout ensemble, & le conservez dans une petite bouteille de verre bien bouchée. Quand vous irez pêcher, portez avec vous votre composition; & lorsque vous aurez attaché au bout de votre hameçon, ce que vous avez accoutumé d'y mettre, soit vers de terre ou autres appâts, vous le frotterez de cette composition, & lancerez votre ligne dans l'eau, le poisson sentant l'odeur agréable de cet appât, viendra mordre l'hameçon.

Maniere de faire venir le Poisson après la ligne.

Vous prendrez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de mumie & de camphre, vous en frotterez souvent l'hameçon, & l'amorcerez à l'ordinaire; tous les poissons des environs y viendront.

On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras; le plus vieux est le meilleur: on le coupe par petits morceaux; cela est très-sûr pour le petit poisson.

Pour faire assembler tout le poisson d'un étang dans un endroit pour le pêcher, il faut, au tems du frai qui est en Mai, en prendre un nombre de femelles, (ce sont les œuvées) leur couper, tout vivant, la géniture, la faire sécher à l'ombre ou à un feu lent pour n'en point diminuer la vertu, & ensuite réduire le tout en poudre. Quand vous voulez vous en servir, vous prenez cinq à six pincées de cette poudre que vous jettez sur l'eau; aussi-tôt le poisson, frappé de cet instinct naturel qui fait concourir tous les animaux à la propagation, approche, & pour lors il est aisé de le prendre, soit au filet ou à la ligne: si c'est dans une eau courante, vous en ferez de petites pastilles dont vous borderez en partie votre filet, tout le poisson s'amassera dedans: si c'est à la ligne que vous pêchez, vous en garnirez vos hameçons.

Maniere d'attirer le Poisson dans le Filet ou *Nasse.*

Trempez un drapeau dans le sang d'un homme, mêlé avec de la farine d'orge, & mettez le drapeau dans le filet, les poissons s'y amasseront.

Autre maniere d'attirer les Poissons dans les Filets qu'on a tendus.

Pour attirer les poissons dans les filets, on y met quelques appâts, tels que ceux dont on a déja parlé, ou bien du poisson de l'espece de celui qu'on souhaite pêcher; car la plupart des habiles Pêcheurs disent que l'expérience leur a fait connoître que le poisson aime son semblable, & qu'il donne même plus volontiers dans le poisson, lorsque ce poisson est de l'endroit où l'on pêche.

On attire les poissons dans les filets dormans, en y mettant des os de porc salé, dont on a tiré la chair après l'avoir fait cuire: d'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, & l'environnent de cinq ou six fleurs de couleurs

vives ; il faut pour bien faire que le tout ſoit ſuſpendu comme au milieu du filet.

Quelques Pêcheurs prennent de la chair de levreau, qu'ils font rôtir après l'avoir laiſſé corrompre, & l'arroſent de miel à meſure qu'il cuit ; étant à demi-cuit, ils font des rôties de pain blanc qu'ils mettent dans la léchefrite, ſous le dégout de levreau. Quand il eſt cuit, & que les rôties ſont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux, ainſi que les rôties, & s'en ſervent pour mettre dans leurs filets avant que de les tendre. Les vers de terre ſont encore bons, ſur-tout pour la ligne. Voyez ci-après, article 18 de ce Chapitre, la maniere de les prendre.

Maniere de prendre le Poiſſon au feu.

Si on veut pêcher au feu, dans des endroits de rivieres peu profonds, on jette trois ou quatre jours auparavant de l'appât dans l'endroit où l'on croit qu'il y a du poiſſon : on y va enſuite, & on allume un petit bûcher ſur le bord de l'eau, ou bien on ſe ſert de torche de longue paille, autrement dit gluis, mais auparavant, & tandis qu'il fait jour, il faut porter ſur le lieu une grande truble, & l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il eſt poſſible, puis revenir ſur les huit ou neuf heures du ſoir ; plus le tems eſt obſcur, plus abondante en eſt la pêche : ſi c'eſt en été, on doit de même, par une nuit obſcure, allumer ſon feu ſur le bord de l'eau, ſe coucher le ventre contre terre, écouter venir le poiſſon en grand ſilence, l'amuſer en lui jettant de féves cuites, & l'enlever quand il ſera amaſſé dans la truble.

Moyen pour empêcher toutes ſortes de gros Poiſſons de ſauter par-deſſus les Filets.

Quand on veut pêcher du gros poiſſon, on ſe ſert d'un filet nommé *tramail*, & on y attache un filet ſimple qui ait la même forme : cette invention n'eſt pas commune à bien des Pêcheurs, quoiqu'elle ſoit très-bonne & aiſée à mettre en pratique. On eſt ſur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a de gros poiſſons ; on y étend le filet comme ſi on vouloit pêcher à l'ordinaire, en ſorte que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liége au-deſſus ; enſuite on tire le filet volant, qui eſt couſu au tramail, ce qui ſe fait en tirant la corde qui y eſt attachée, juſqu'à ce que le nœud ſoit proche du bord de l'eau, & par ce moyen le liége du filet ſimple ſe trouvera près du bord, & ce filet doit former un arc ſemblable à celui du principal filet. Après cela, on foule le fond de l'eau, ainſi que le bord, avec un inſtrument appellé *boutoir*, pour obliger le poiſſon à ſe mailler ; il s'efforcera de ſauter par-deſſus le liége, ſelon ſa coutume, mais le filet volant l'en empêchera, & le poiſſon cherchant à ſe ſauver au travers du tramail, s'y embarraſſera. Quand on eſt aſſuré qu'il y a de gros poiſſons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre : juſqu'à ce qu'on voie que les deux liéges du filet ſimple, approchent du bord de l'eau, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes : c'eſt de cette maniere que les poiſſons ne peuvent échapper de ces ſortes de filets.

Comment prendre les Loutres au piége.

La loutre eſt un animal à peu près ſemblable à un renard en groſſeur ; on la met au rang des poiſſons à cauſe qu'elle a le ſang froid. On fait des manchons de ſa peau, ſa chair eſt bonne en civet ou en pâté. Lorſqu'on veut la prendre

au piége, il faut remarquer que c'eſt ordinairement dans les petites iſles & ſur les bords des rivieres ou grands étangs, que les loutres font leur terrier : quand elles veulent aller chercher du poiſſon pour vivre, elles ſe fraient un chemin ſur le ſable juſqu'au bord de l'eau ; ce qui ſe connoît par les empreintes de leurs pieds & de leur fiente, dans laquelle il y a des écailles de poiſſon qui ne ſont pas digérées ; elles paſſent toujours par le même endroit. Auſſi-tôt qu'on a reconnu leurs traces, il faut remuer le ſable avec la main tout le long de la paſſée, & le rendre uni ; enſuite on y retourne le lendemain, & on voit ſi elle y a encore paſſé ; on remue de même le ſable, on le rend uni, & on y retourne juſqu'à trois ou quatre fois : pour lors quand on eſt sûr qu'elle y paſſe toujours, on tend un traquenard comme pour les renards ; il n'y faut point d'appât ; mais on doit bien faire tenir la chaîne du traquenard avec un pieu, & l'enfoncer dans le ſable auſſi-bien que le traquenard qu'on couvre légérement de ſable, quoique tendu ; la loutre ne manquera pas de paſſer à ſon ordinaire, & ſe prendra par les pattes : en y retournant le lendemain matin, on l'aſſomme avec un bâton ; & avant de retendre le traquenard, il faut le faire tremper dans la riviere pour ôter la ſenteur de l'animal qui y aura été pris, ou bien le frotter avec de la graiſſe d'anguille. On peut avoir pluſieurs traquenards, & les tendre de la même maniere à pluſieurs terriers.

Article XI.

Maniere de pêcher avec le Filet qu'on appelle Saine.

Lorſqu'on veut pêcher à la ſaine ou ſeme, il faut, étant arrivé ſur le bord de l'eau, où l'on croit qu'il y a du poiſſon, y étendre le filet en maniere d'arc, du moins quand on le tire à bord, afin d'y enfermer le poiſſon qui s'y retire dans le milieu, à meſure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuit le bruit qu'il entend, & que les cordes des côtés du filet qui battent l'eau, lui donnant de l'épouvante, l'empêchent de ſe ſauver vers les extrêmités ; de ſorte qu'on amene aiſément le poiſſon juſqu'au bord ſans qu'il ſe tourmente, ſi ce n'eſt lorſqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet ſur la terre.

Alors les poiſſons qui ont leurs ruſes particulieres, ſur-tout la tanche & la carpe, mettent le nez ou la tête dans la bourbe, pour tâcher de ſe ſauver, & laiſſer paſſer le filet par-deſſus elles. Pour empêcher que cela n'arrive, il faut avoir une perche longue, légere & droite, unie & coupée en croiſſant par le gros bout ; & quand les deux bouts de la ſaine ſeront à bord, on les accommodera de maniere que le bout de la corde du plomb ſoit ſur la terre, & coule tout à rez du bord juſques dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau, poſant le gros bout ſur le bas du filet où le gros bout de cette perche paroît joint, & on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout autour ; enſuite on le tire en peſant dans la bourbe : après cela on détourne la perche, & on la poſe à un autre endroit du filet tout près du plomb, où on lui fait faire environ deux tours, pour amener le filet qui entraînera tout le poiſſon qui ſe trouvera au fond de l'eau.

Quand il ſera queſtion de tirer le filet de l'eau, & lorſqu'il ſera proche du bord, on prendra enſemble la corde du liége & celle du plomb, d'un même côté, & on aura attention, en le tirant ſur la terre, que le plomb raſe toujours le fond de l'eau ; car autrement le poiſſon s'échapperoit ſous le filet.

ARTICLE XII.

Réſervoirs artificiels pour y amaſſer du Poiſſon de pluſieurs eſpéces; & comment l'y pêcher.

Ces utiles réſervoirs ſe font dans les rivieres ou étangs qui ne ſont pas beaucoup profonds, & dans des endroits unis, c'eſt-à-dire où il n'y a guère d'herbes ni de crônes. On les place au milieu de l'eau, ſi l'on a un bateau, ou ſur le bord; la place doit contenir quatre ou cinq toiſes, de ſorte qu'un filet puiſſe s'y étendre en rond. Cet endroit marqué, vous aurez vingt ou trente fagots de branchages tortus liés par les deux bouts, long de ſix à ſept pieds, & de la groſſeur du corps; vous les rangerez dans le fond de l'eau; éloignez-les les uns des autres d'environ un pied, le rang ſupérieur mis en travers, & continuez juſqu'à ce que vous ayez tout entaſſé, en ſorte néanmoins que ce tas de fagots ne monte que juſqu'à un demi-pied près de la ſuperficie de l'eau : vous chargerez ces fagots d'herbes & de pierres, pour tenir le tout en état. Si c'eſt dans une eau courante, vous aurez des pieux de bois ferrés par un bout, que vous coucherez contre la faſcine, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne.

Il eſt eſſentiel, en faiſant ces réſervoirs, que les fagots ſoient ſi bien rangés, qu'il y ait entr'eux autant de plein que de vuide, afin que le poiſſon puiſſe s'y retirer, & que ces réſervoirs ſoient faits douze ou quinze jours avant, pour que le poiſſon s'accoutume à y entrer. Ce tems écoulé, vous irez pêcher un peu loin du réſervoir, quelquefois aux environs, afin d'obliger le poiſſon de s'y retirer; & quand vous jugerez que votre réſervoir en pourra être aſſez garni, vous le pêcherez. Pour cela ſervez-vous d'un tramail bien garni de plomb par le bas, & de liége par le haut; mais auparavant que de le tendre, il faut, un peu au loin & aux environs du réſervoir, battre l'eau, & en approcher peu à peu, pour que le poiſſon s'y refugie; puis vous vous avancez dans le petit bateau dont vous vous êtes ſervi pour faire toute votre manœuvre : étant environ à deux toiſes, vous dépliez votre filet, & le tendez de maniere qu'il enferme le réſervoir, & que le poiſſon qui s'y eſt retiré, n'en puiſſe ſortir. Ce filet tendu, on prend un crochet dont on ſe ſert pour tirer hors de l'eau tous les fagots du réſervoir, & tout ce qui ſe trouvera être nuiſible dans l'enclos du filet : on a une perche avec laquelle on fouille le fond de l'eau pendant une demi-heure; cela oblige le poiſſon, qui étoit dans le réſervoir artificiel, d'aller donner dans votre filet; & lorſqu'on juge qu'il peut y être tout maillé, on leve le filet avec tout ce qui s'y trouve pris. On peut recommencer enſuite à mettre le réſervoir en état.

ARTICLE XIII.

Garenne à Poiſſon, appellée vulgairement par les Pêcheurs, Fond ou Porte.

Cette ſorte de garenne ſe fait pour l'ordinaire dans les rivieres ſablonneuſes où il y a beaucoup de poiſſons, & dans les endroits les plus expoſés au plus grand ſoleil de l'été, & à la biſe dans l'hiver. Le fond doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le tems que les eaux ſont baſſes; on y jette quantité de pierres groſſes comme la tête, éloignées les unes des autres, en ſorte qu'il y ait en cet endroit des eſpaces, autant de plein que de vuide; puis on poſe ſur ces pierres une eſpéce de porte faite avec des planches de bateau ou autres, longue de douze ou quinze pieds, large de huit ou neuf, & à laquelle on fait

deux ou trois trous au bord, pour la lever avec un crochet de fer, quand on veut pêcher.

La porte poſée ſur les pierres, on la charge d'autres pierres & de ſable, pour empêcher non-ſeulement que l'eau ne l'entraîne, mais auſſi pour la dérober à la vue de ceux qui voudroient s'en ſervir, & pour que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribue fort à attirer le poiſſon, qui ſe réfugie ſous cette porte lorſque les chaleurs ſont trop grandes, ou qu'il a pris l'épouvante. Pour pêcher ce fond, il faut monter dans un petit bateau, & approchant de la garenne, remuer tout autour avec une perche ; s'il en ſort de petites bouteilles, ou que l'eau bouillonne quelque peu, c'eſt une marque infaillible qu'il y a du poiſſon ; alors on va chercher un ou deux boutoirs avec un tramail aſſez grand pour enclore un eſpace de ſix à huit pieds de diſtance autour du fond ; on le tend, & on obſerve qu'il faſſe le cercle, de ſorte que les deux bouts ſe joignent enſemble, & que le filet forme l'enceinte ; enſuite on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en-bas, afin qu'il entre mieux dans le ſable ; on le pique contre la porte, & on le fait tenir bien droit & bien ferme dans le fond de l'eau.

Après cela on accroche la porte avec le crochet par quelqu'un des trous qui ſont au bord, on la leve toute droite contre le pieu, & paſſant une corde dans un de ſes trous, on la lie bien fortement au haut du pieu. Lorſqu'elle eſt attachée, on arrête le bateau ; puis on prend le boutoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poiſſon de ſe jetter dans le filet, où étant, on leve le tramail pour ôter tout ce qui s'y trouve pris ; enſuite on remet la porte comme elle étoit auparavant, pour y pêcher une autre fois quand il y fera bon. On peut pêcher cette ſorte de garenne de mois en mois, & même tous les quinze jours, ſi on ſait qu'il y a du poiſſon ; ce qui ſe connoîtra comme on l'a dit.

ARTICLE XIV.

Maniere de pêcher au filet appellé Louve.

La louve eſt un filet fort connu en Bretagne ; c'eſt une maniere de coffre long & rond, garni de quatre cerceaux, un à chaque bout, & les deux autres dans le milieu à diſtance égale, couvert d'un tiſſu de mailles tout autour : on y met quatre perches de la longueur d'un filet, autour de la louve, qu'on attache aux cerceaux ; il faut que le filet des deux entrées ſoit ouvert, & faſſe comme une poche qui aille en diminuant.

Quand ce filet eſt tout monté, & qu'on eſt arrivé à l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou autres herbes, on prend une faulx ou autre inſtrument ſemblable pour faucher ces herbes ou ces joncs : plus l'eſpace fauché aura d'étendue, plus on aura lieu d'eſpérer qu'il viendra du poiſſon dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre groſſes pierres, peſant chacune cinq à ſix livres, qu'on lie au bâton de la louve, afin qu'elle aille au fond de l'eau ; enſuite on met à ce filet une corde aſſez longue, pour qu'elle vienne rendre ſur le bord de l'eau, & on l'y attache à un piquet ; elle ſert à tirer la louve quand le poiſſon eſt pris. Cela fait, & après avoir accommodé la louve en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs dont on la couvre, faiſant néanmoins en ſorte de n'en point remettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poiſſon d'y entrer. Quelquefois, & le plus ſouvent même, on eſt obligé de ſe mettre dans l'eau pour tendre cette louve ;

mais quand elle eſt tendue, la corde, dont on a parlé, épargne la peine de s'y remettre, lorſqu'il eſt queſtion de la tirer hors de l'eau. On laiſſe, ſi l'on veut coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, ſelon que la ſaiſon le permet.

Article XV.

Comment pêcher à l'Epervier, à la Truble, à la Chaîne & au Cormoran.

L'*épervier* & la truble ſont deux filets aſſez connus des Pêcheurs. Il y a beaucoup d'adreſſe à jetter le premier; & pour y réuſſir, on paſſe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet; puis de la même main, empoignant tout l'épervier environ à deux pieds près de l'extrêmité d'en-bas, on en prend le tiers avec la main droite, qu'on jette ſur l'épaule gauche; enſuite on tient un autre tiers de ce filet dans la main droite, & on laiſſe pendre le reſte. Quand tout eſt ainſi en état, on ſe leve tout droit, & s'approchant de l'endroit où l'on veut le jetter, on ſe campe ferme ſur ſes pieds; puis s'élançant un peu à gauche & ſe retournant promptement ſur la droite, on jette l'épervier tout entier dans l'eau, faiſant en ſorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cauſe des plombs dont il eſt garni, deſcend d'abord au fond, & enferme tout le poiſſon qui ſe rencontre deſſous.

Il eſt à propos, quand on jette l'épervier, qu'on n'ait point de boutons, afin que les mailles ne puiſſent pas s'y accrocher, ce qui arrive ſouvent lorſqu'on n'a point aſſez d'adreſſe pour le jetter; & pour lors il eſt dangereux qu'on n'aille après, à cauſe que les plombs & la violence avec laquelle on la jette, vous entraînent.

J'ai parlé de la *truble* ſur la fin du Chapitre précédent.

Pour amorcer la grande truble, on prend une poignée de vers de terre qu'on enfile par le milieu du corps, & qu'on lie à une petite ficelle pour les pendre au haut de ce filet & droit au milieu, de ſorte qu'ils ſoient à demi-pied du fond du filet quand on le plonge dans l'eau.

Lorſqu'on l'y met, la maniere n'en eſt pas difficile, on lui fait faire un peu de bruit; les petits poiſsons qui voient ces vers y accourent d'abord, puis les gros, qui chaſsent les premiers pour mordre à l'appât. On ſent ce mouvement par le branle que ces poiſsons donnent à la perche, & c'eſt alors qu'il faut promptement lever la truble, pour empêcher que le poiſson qui en voit remuer les bâtons ne s'échappe. Il y a pluſieurs manieres de lever ce filet; l'uſage & l'expérience décident de la meilleure & de celle qui convient le mieux à nos forces; mais l'on tient que mettant le bout de la perche de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & que peſant du derriere ſur le bout de la perche, c'eſt-là le meilleur moyen pour le lever promptement. On appelle dans des endroits ce filet, *carrelet* ou *cliquette*, *étiquette* ou *trouble*, parce qu'il trouble l'eau en le jettant.

Pour pêcher à la *chaîne*, on cherche une gréve un peu grande où il n'y ait que trois ou quatre pieds d'eau, on y va trois ou quatre de compagnie: deux hommes prennent une longue chaîne, ou trois ou quatre chaînes de bateaux liées enſemble; on y attache d'eſpace en eſpace des bourrées d'épines ou des petits fagots avec des ficelles longues d'un demi-pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux; enſuite celui ou ceux qui demeurent au bas de la gréve, étendent chacun un carrelet tout proche l'un de l'autre. Quand cela eſt fait, ceux qui ſont au haut deſcendent tout doucement ſans faire de bruit, en traînant leur chaîne au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout, de ſorte que

les fagots chaſsent doucement le poiſson juſqu'à l'endroit où ſont les carrelets ; pour lors les deux tireurs de chaîne la levent en même-tems de toute leur force : auſſi-tôt le poiſson ſurpris veut plonger au fond de l'eau ; mais ceux qui tiennent les carrelets, les levent tous chargés de poiſson.

Le *cormoran* eſt un oiſeau aquatique, qui approche de la figure du corbeau ; il a le bec rougeâtre & long, auſſi-bien que le col ; le goſier grand, le pied plat, & le plumage noir ou gris-brun. Il paît en eau ſalée comme en eau douce, & il eſt fort glouton & grand deſtructeur de poiſson : quand il en a pris, il le jette en l'air pour le recevoir dans ſon bec par la tête, & l'avaler plus commodément. Les cormorans font leurs nids au haut des arbres & dans les rochers, & ils tiennent leur perche ſur le bord des étangs ou le long de la mer. On s'en ſert pour la pêche, en leur mettant au bas du col un anneau de fer, par le moyen duquel on leur fait rendre le poiſson qu'ils vont prendre dans l'eau, & qui demeure arrêté dans leur œſophage, qui eſt fort large.

Ces oiſeaux ſont aſsez bons à manger étant jeunes. Pour les tirer des trous de falaiſe où ils nichent, on y va avec des échelles de corde : ou bien, après les avoir découverts par le cri & le vol des meres, qui apportent à manger à leurs petits, pendant qu'un homme ſe promene au pied de la falaiſe, un autre va au-deſsus, préſente au bout d'une longue corde une peau de liévre rembourée, au-devant des trous à nids que l'homme d'en-bas indique ; & ces oiſeaux voraces, quoiqu'encore jeunes, en voulant ſaiſir l'appât, s'élancent hors de leurs nids, tombent à terre, & ſouvent ſe tuent : on dreſse à la pêche ceux qui échappent de la mort, & on mange les autres.

Article XVI.

De l'Ecreviſſe, Cancer.

Pour prendre des écreviſses, allez le long des ruiſseaux où vous ſavez qu'il y en a ; prenez une douzaine de petites perches longues de cinq pieds, & groſses comme le pouce, & les fendez par le petit bout pour y mettre de l'appât, tel qu'un morceau de chair, une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux : enſuite prenez ces perches par le gros bout, & mettez l'autre où tient l'appât à l'entrée du trou où vous jugerez qu'il peut y avoir des écreviſses. S'il y en a, elles ſortiront auſſi-tôt pour s'attacher à l'appât, & tandis que ces animaux vont à l'amorce, ayez à la main une petite truble, ou un panier attaché au bout d'une perche ſuffiſamment longue, & vous promenant à l'endroit où ſont les perches appâtées, voyez s'il n'y a point d'écreviſses de priſes. S'il y en a, prenez la perche & la tirez doucement au milieu de l'eau ; puis gliſsez de même votre truble ou votre panier par-deſsous ſans toucher aux écreviſses, & enſuite levez votre appât & votre truble en même-tems : auſſi-tôt que ces écreviſses ſeront hors de l'eau, elles quitteront l'appât & tomberont dans votre filet. Cette maniere de prendre les écreviſses eſt divertiſsante & profitable. Plus on eſt de Pêcheurs à cette pêche, plus on rapporte de poiſson ; quelquefois à un ſeul appât, il s'y en prend plus de vingt.

Les endroits les plus abondans en écreviſses, ſont les ruiſseaux d'eau vive. Pendant le jour elles ſe ſont retirées dans des trous ſouterreins, ſous les racines d'arbres ou ſous de groſses pierres, & c'eſt-là qu'il faut leur tendre l'appât.

Il y en a qui pour prendre les écreviſses ſe mettent dans l'eau ; ou bien ils retrouſsent ſimplement la manche de leur chemiſe juſqu'au-deſsus du coude, ils

se couchent le ventre contre terre sur le bord du ruisseau, mettent le bras dans l'eau, cherchent le long du bord, en fourrant le bras dans les trous où il peut y avoir des écrevisses, & les en tirent quand ils les sentent. Ceux qui se mettent dans l'eau, font la même chose.

D'autres se mettent plusieurs personnes de compagnie, partie gens robustes, afin d'exécuter adroitement ce qui suit. On fait provision de pioches & de pieux, & on s'en va à un ruisseau où l'on sait qu'il y a des écrevisses; on commence à regarder l'endroit où l'on pourra plus commodément faire un batardeau, pour arrêter l'eau & la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une autre rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Ce batardeau se fait ainsi; on prend des piquets qu'on fiche en terre en travers du ruisseau, & quand il y en a suffisamment de plantés, on met de travers une grosse perche pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui est arrêtée sur les deux bords du ruisseau par deux piquets fichés en terre à coups de mailloche; ensuite on coupe des gazons, & on les pose contre les pieux en nombre suffisant pour barrer & détourner l'eau. Le lit du ruisseau qui est au-dessous devient à sec, & les écrevisses qui sont dans les trous ou sous les pierres ne sentant plus l'eau, en sortent aussi-tôt pour en chercher, & pour lors on les voit venir en foule, & on en amasse tant qu'on veut. C'est une chose surprenante de voir le grand nombre d'écrevisses qu'on prend à cette pêche. On y trouve quelquefois du poisson ou quelques anguilles, si l'endroit qu'on a choisi est un peu poissonneux, tels que sont les ruisseaux voisins des étangs.

Autre maniere de prendre des écrevisses. Vous aurez un chien ou un chat, ou, pour le mieux, un vieux liévre, que vous ferez pourrir environ huit jours dans le fumier; vous le lierez avec une corde pour l'attacher à une pierre ou piquet, puis vous mettrez votre appât dans l'eau, & y retournerez le lendemain; vous trouverez votre charogne chargée d'écrevisses, & vous les prendrez toutes: vous remettrez ensuite la charogne dans le même endroit, & ferez de même tous les jours jusqu'à deux fois, tant que la charogne durera. Mais comme en la retirant de l'eau, il y a bien des écrevisses qui quittent la proie & s'échappent, il n'y a rien de plus sûr que de prendre un bon fagot d'épines ou bois tortu, & y mettre votre charogne dans le milieu, toutes les écrevisses s'y assemblent en plus grand nombre; vous pouvez le retirer de l'eau avec un crochet, sans qu'aucune écrevisse quitte sa prise, ce qui rend votre pêche plus fructueuse.

Autrement laissez pourrir dans le fumier, pendant quinze jours, une vieille morue salée; jettez-la ensuite dans l'eau, & le lendemain vous la trouverez chargée d'écrevisses: vous la tirerez doucement sur le bord du ruisseau, & vous l'enleverez en passant un panier ou une truble dessous, parce qu'en la sortant de l'eau, une partie des écrevisses tombe au fond, ce qui diminue le profit de votre pêche; vous en ferez de même tant que la morue durera; vous la pouvez mettre aussi dans un fagot, comme on l'a dit. Il faut remarquer que toute chair salée attire les écrevisses, parce qu'elles aiment extrêmement le sel, & qu'en mettant dans l'eau de vieux sacs, qui ont servi à porter du sel, pour les laver, & les laissant tremper une nuit dans l'eau, vous les trouverez le lendemain chargés d'écrevisses dans les endroits qui en sont fertiles, & où il y a des Bureaux à sel.

On peut conserver les écrevisses vives & fraîches pendant un mois, en leur donnant, dans la cuve où elles sont, un pot de lait ou deux, tous les jours.

Quand on veut, pour se divertir, mêler dans un plat des écrevisses en vie parmi

parmi des cuites, il n'y a qu'à les frotter légérement avec un pinceau trempé dans de l'eau forte ou dans de l'esprit-de-vin.

On mange les écrevisses en ragoût, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent. Elles sont salutaires aux phthisiques & aux asthmatiques; elles purifient le sang, poussent par les urines, & détergent les ulceres de la gorge; elles sont bonnes aussi contre l'excessive maigreur; mais il ne faut pas que l'usage en soit trop continué; car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui, à la longue, pourroit faire tort à la santé. Elles sont encore propres contre la morsure des chiens enragés: on fait brûler les écrevisses dans une poële de cuivre, jusqu'à ce qu'elles soient en cendre, & on donne tous les matins, pendant quarante jours, une petite cuillerée de cette cendre délayée simplement dans de l'eau.

Les écrevisses ont dans la tête deux petites pierres blanches de la grosseur d'un pois au plus, fait comme un œil, qu'on appelle pour cette raison *œil d'écrevisse:* on emploie ces pierres en poudre pour purifier le sang & pour absorber les acides; elles ne se trouvent que dans le tems que les écrevisses posent leurs écailles.

Il renaît de nouvelles jambes à ces animaux, après qu'on leur en a coupé.

Il y a des Auteurs qui ont avancé que la cendre des écrevisses produisoit une infinité d'autres petites écrevisses, & qu'il falloit les nourrir avec du sang de bœuf; mais ce sont de ces choses fort douteuses; car il est certain que tous les animaux, même les insectes les plus petits, naissent de la conjonction du mâle avec la femelle.

Article XVII.

De la Grenouille, Rana.

La grenouille naît dans les marais, les ruisseaux, les fossés, & autres eaux bourbeuses & croupissantes.

Les grenouilles mâles ont trois petites vessies proche de la tête; & quand elles sont sur le point de s'accoupler, on leur voit au pouce des pattes de devant, une excroissance qui y fait une tache noire, & qui tombe d'elle-même après plusieurs accouplemens.

Les grenouilles font leurs œufs au printems; elles en jettent, dit-on, plus d'onze cens: ils sont enveloppés de glaires épaisses qui flottent sur l'eau; la chaleur les fait éclore au commencement de l'été, & ce ne sont alors que des espéces de vers qui n'ont presqu'aucune figure de grenouilles; car ils ne sont composés que d'une grosse tête ronde & noire, & d'une petite queue de même couleur. Ce sont ces insectes qu'on nomme communément *chabots* ou *têtards,* & dont les eaux croupies sont remplies pendant l'été. C'est une vieille erreur de croire qu'il naisse des grenouilles de la terre détrempée par les pluies d'été.

On divise les grenouilles en terrestres & en aquatiques; les premieres en crapauds & raines vertes; & parmi ces dernieres, il y en a une espéce nommée *verdier,* qui monte sur les arbres, & dont le venin est si dangereux, que les bœufs perdent les dents, s'ils le mâchent seulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle sur le rivage pour faire taire les grenouilles, ou jetter dans l'eau un pot où on a enfermé un serpent d'eau.

Les grenouilles de la mer, des rivieres, des lacs & des marais, sont bonnes à manger, c'est-à-dire, leur train de derriere. Les meilleures sont celles qui

ſe prennent dans une eau pure, & qui ſont d'un verd marqué de petites taches noires. Il y a auſſi des grenouilles de mer qu'on appelle *diables de mer*, à cauſe de leur laideur.

La pêche de la grenouille eſt amuſante, & ſe fait la nuit au feu. On prend des torches de paille, & l'on va pluſieurs de compagnie à l'endroit où l'on ſait qu'il y a des grenouilles : un des Pêcheurs ſe dépouille & ſe met dans l'eau avec un ſac ouvert ſur ſes épaules, ou un panier entre les jambes pour y mettre ſa pêche : ſes camarades prennent chacun une torche de paille, ou de glui allumée, ſoit pour éclairer le Pêcheur à ramaſſer les grenouilles qui l'environnent en foule de tous côtés, ſoit pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du ſoleil. Il eſt aiſé de les prendre, elles ne remuent point du tout; mais il faut obſerver un grand ſilence, car elles s'enfuient au moindre bruit.

Plus le tems eſt obſcur, meilleure en eſt la pêche; & cette maniere de prendre les grenouilles eſt ſi infaillible, qu'on n'a qu'à porter des ſacs, on eſt sûr de les rapporter pleins.

Pour faire venir des grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher, il faut mettre un verre de cryſtal ſur une feuille de papier blanc au bord du lieu où il y a des grenouilles, & tâcher d'en prendre une qu'on mettra ſous le verre; & pour le tenir en état, on le charge d'une pierre, afin que la grenouille n'en ſorte point : enſuite on ſe retire ſans faire de bruit, car cela épouvanteroit les grenouilles, qui auſſi-tôt qu'elles entendent crier celle qui eſt ſous le verre, y accourent toutes comme pour la ſecourir; & pour lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble qu'on gliſſe adroitement deſſous; on en prend de cette ſorte en grande quantité.

ARTICLE XVIII.

Des Achées, Laiches ou *Vers de terre.*

Les ablettes & autres petits poiſſons, les petites lamproies groſſes comme une plume à écrire, que les Pêcheurs appellent *chatouilles*, & qui ſe trouvent dans la vaſe au bord des rivieres; la *réſure*, ou œufs de maquereaux, de harengs, de morues & autres poiſſons; les grenouilles même, mais ſur-tout les gros vers de terre ou achées, ſont les appâts dont ſe ſervent les Pêcheurs à engins pour la ligne dormante, auſſi-bien que les Pêcheurs à verge pour leurs petits hameçons.

Pour avoir beaucoup de ces vers, on va dans un pré ou autre lieu humide; on trépigne des pieds une même place pendant un demi-quart-d'heure, pour faire ſortir les vers de terre autour de ſoi, & on les ramaſſe quand ils ſont ſortis en grand nombre, & non plutôt; car ils rentrent en terre dès qu'on s'arrête.

Ou bien on remue la terre où il y en a, avec un bâton qu'on tourne en rond pendant un demi-quart-d'heure.

Ou bien encore, on arroſe la place d'eau, dans laquelle on fait infuſer des feuilles de chanvre ou des noix vertes, ce qui les fait ſortir de terre.

Mais le plus sûr eſt d'aller la nuit avec une lumiere dans les lieux humides & à l'abri du vent & du grand air, l'été après une pluie ou un brouillard, ou quand la nuit eſt fraîche, & l'hiver par un dégel ou autre tems doux : en marchant doucement & courbé, on les voit accouplés ou à moitié ſortis de terre, & on en prend quantité dans un pot, en les arrachant bien vîte auſſi-tôt qu'on les a touchés.

ARTICLE XIX.

Police de la Pêche.

1°. Comme la pêche est une espéce de chasse, le droit de Pêche sur les rivieres & fleuves est un droit féodal qui se régle à-peu-près comme nous le dirons ci-après du droit de Chasse.

2°. La pêche n'est permise que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher. Les arches des ponts, les moulins & les gords où se tendent des dideaux, sont les seuls endroits où l'on peut pêcher tant de nuit que de jour.

Les *gords* sont des constructions de pieux fichés dans une riviere pour y tendre des filets & y prendre du poisson; les gords, qui nuisent à la navigation, ne sont point permis.

Les *dideaux* sont de grands filets qui traversent la riviere pour arrêter tout ce qui passe : on les tend principalement aux ponts & aux moulins; ils sont souvent suspendus par des potences & des poulies, qu'on tend & qu'on lâche dans certaines occasions.

3°. Il est défendu de pêcher dans le tems de frai; excepté la pêche aux saumons, aux aloses & aux lamproies. Le tems de frai pour les rivieres où la truite abonde sur tous les autres poissons, est depuis le premier Février jusqu'à la mi-Mars; & aux autres, depuis le premier Avril jusqu'au premier Juin.

4°. On ne peut mettre de bires ou nasses d'osier au bout des dideaux pendant le tems de frai, il est seulement permis d'y mettre des chausses ou sacs du moule de dix-huit lignes en quarré, & non autrement; mais après le tems de frai passé, on peut y mettre des nasses d'osier à jour, pourvu que les verges soient éloignées les unes des autres de douze lignes au moins.

5°. Les engins & les harnois de pêche défendus par les anciennes Ordonnances, sont le bas roborin, le chiffre garni, valois, amandes, le pinsoir, la truble à bois, la bourache, la charte, le marche-pied, le cliquet, le rouable, le clamecy, fascines, fagots, nasses pelées, jonchées, & ligne de long à menus hameçons.

L'Ordonnance de *1669* y a joint les grilles, tramail, furet, éperviers, chalons, sabres, & tous autres qui pourroient être inventés au dépeuplement des rivieres.

Elle défend aussi d'aller au barandage, & de mettre des bacs en riviere.

Elle défend en outre de bouiller avec *bouilles* ou rabots, tant sans les chevrins, racines, saules, osiers, terriers & arches qu'en autres lieux; ou de mettre lignes avec échets & amorces vives.

Ensemble de porter chaînes & clairons dans les batelets, & d'aller à la *fare*, ou de pêcher dans les *noues* avec filets, & d'y bouiller pour prendre le poisson ou le frai qui auroit pu y être porté par le débordement des rivieres.

Il est même défendu à tous Mariniers & Bateliers d'avoir à leurs bateaux ou nacelles, aucuns engins à pêcher, permis ou défendus.

La *bouille* est une longue perche grosse par le bout en forme de rabot, qui sert à remuer la vase & à troubler l'eau, afin que le poisson donne plus facilement dans les filets ou piéges.

La *fare* étoit une fête du mois de Mai : les Pêcheurs s'assembloient avec les Officiers des Eaux & Forêts, pour faire à grand bruit une pêche solemnelle & une réjouissance de plusieurs jours, qui dépeuploit les rivieres.

Les *noues* sont les fondrieres, marécages, & autres terres basses & humides qui accompagnent les étangs, les fleuves, les rivieres & les torrens.

6°. On doit rejetter dans les rivieres les truites, carpes, barbeaux, brêmes & meuniers qu'on a pris, quand ils n'ont pas au moins six pouces entre l'œil & la queue ; & les tanches, perches & gardons qui en ont moins de cinq.

7°. Il est défendu d'aller sur les mares, étangs & fossés, lorsqu'ils sont glacés, pour en rompre la glace & pour y faire des trous, & d'y porter flambeaux, brandons & autres feux, pour voler du poisson.

8°. Pour le rempoissonnement des étangs, le carpeau doit avoir six pouces au moins, la tanche & la perche quatre, & le brocheton tel échantillon qu'on veut ; mais on ne doit le jetter aux étangs, mares & fossés, qu'un an après leur empoissonnement.

9°. Comme en France les rivieres navigables sont au Roi, personne n'y peut prétendre droit de pêche sans titre. On appelle rivieres navigables, celles sur lesquelles on navige, soit par bateaux, soit par traîneaux ; & la connoissance en appartient aux Juges Royaux, à l'exclusion de ceux des Seigneurs.

10°. Les Ecclésiastiques, Seigneurs, Gentilshommes & Communautés qui ont en commun droit de pêche dans les rivieres, ne peuvent pas user par eux-mêmes de ce droit qu'ils ont en commun ; il faut qu'ils l'afferment à quelques Particuliers : s'ils ne le font pas, & que chacun d'eux veuille user du droit, le Juge Royal, ou celui du Seigneur Haut-Justicier du lieu peut leur en interdire l'usage ; & en cas d'appel de son Ordonnance, il doit être relevé à la Table de Marbre, privativement à toute autre Jurisdiction.

La raison de cette police est, que s'il étoit permis à chacun d'une Communauté, par exemple, d'une Paroisse de quatre ou cinq cens feux, d'user de ce droit de pêche à sa guise, la passion de cet exercice détourneroit le peuple, & tout le poisson de la riviere ne suffiroit pas à la Communauté : l'intérêt public s'oppose à un pareil dépeuplement.

11°. Par la même raison, il est défendu à toutes personnes de jetter dans les rivieres aucune chaux, noix vomique, coque-de-levant, mumie & autres drogues & appâts, à peine de punition corporelle, parce que cela enivre & fait mourir le poisson. Il en est de même de l'orge bouilli dans de l'eau-de-vie, & de l'égoût des eaux où l'on fait rouir du chanvre ou du lin.

12°. La pêche de la mer est libre & commune à toutes sortes de personnes, tant en pleine mer que sur les greves, en se conformant aux Ordonnances.

ARTICLE XX.

Distinction de ce qui est chair ou poisson.

On met au rang des poissons & des alimens maigres, non-seulement tout ce qui est de l'élément des poissons, comme moules, huitres & écrevisses, mais encore les loutres, castors, & généralement tout animal qui approche plus & qui tient davantage de la nature des poissons que de celle des animaux terrestres ou aëriens.

En 1696, il y eut une contestation célebre pour savoir s'il est permis de manger comme alimens maigres, les macreuses, les pilets, qu'on nomme autrement pieffins ou plumarts à col rouge, les blairies, & quantité d'autres oiseaux marins que les pauvres gens qu'on appelle *Marriers*, vont prendre le long de la mer & dans des mares construites exprès aux environs & à l'embouchure des rivieres, d'où les Chasses-marées transportent ces amphibies à Paris & aux autres grandes Villes : il a été décidé qu'ils sont alimens maigres. L'Auteur du Traité des Alimens de Carême, y a rapporté avec son élégance & sa solidité ordinaire, l'histoire, les expériences & les raisons de cette décision.

Pour juger ſi un amphibie eſt plutôt chair que poiſſon, ou s'il tient plus du poiſſon que de la chair, il ne faut point s'arrêter ni à la chaleur, à l'abondance ou à la rougeur du ſang, ni au poil ou au plumage, au cri, au vol, à la figure extérieure de l'animal, ni même à la couleur de la chair, puiſque tout cela eſt trompeur & commun à bien des poiſſons, ainſi qu'à beaucoup d'animaux terreſtres; mais c'eſt au goût de la chair, & principalement à la ſaveur & à la qualité de la graiſſe de l'amphibie qu'on doit prendre garde : la graiſſe eſt une vraie ſubſtance adipeuſe dans les animaux qui ne ſont pas poiſſon, ou qui ne tiennent pas de la nature du poiſſon ; au lieu que la graiſſe de tous les poiſſons n'eſt qu'une huile ; ils en rendent tous, & en quantité : il n'y a qu'à faire rôtir tel poiſſon qu'on voudra, & le manger tout chaud, ſans ſauce, pour y ſentir la ſaveur de l'huile ; d'où il ſuit que tous les oiſeaux de mer dont la chair eſt huileuſe comme celle des poiſſons, approchent plus du poiſſon que de la viande.

Ainſi, conclut l'Auteur qu'on vient de citer, *tout animal qui eſt de même élément, ou de même goût & même ſaveur que les poiſſons, ou enfin de même ſang froid que la plupart de ces animaux, ſe peut manger les jours maigres comme le poiſſon; tout autre eſt défendu.* Il fait voir par l'application de cette regle, pourquoi la chair de caſtor, de loutre, de tortue même de terre, de macreuſes, pilets & blairies, eſt permiſe en Carême, de même que celle des limaçons, ſauterelles, viperes, grenouilles, &c. quoique celle de la poule d'eau, du rouge & de la ſarcelle ne le ſoit point.

Les Scrupuleux & les Curieux qui en voudront ſavoir davantage ſur cette matiere, auront recours au Traité qu'on vient d'indiquer.

CURIOSITÉS.

On voit dans les Lettres Phyſiques du P. Regnault, une machine pour pêcher à la lumiere, une autre pour nager, & une autre pour plonger.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE; *OU* *ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.*

QUATRIÉME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chaſſe, & la Cuiſine.

LIVRE SECOND.

La Chaſſe, & autres Amuſemens champêtres.

LA Chaſſe eſt le plus noble, le plus vif, le plus varié & le plus ancien des exercices qui partagent l'homme tranquille ; & depuis le ſceptre juſqu'à la houlette, tous prennent part à la chaſſe, parce qu'on y trouve gloire, plaiſir & utilité. Le dernier de ces avantages eſt pourtant le moindre, quoiqu'il ſoit un objet de notre Economie champêtre.

CHAPITRE PREMIER.

Des différentes ſortes de Chaſſes, & principalement de la Chaſſe au Fuſil.

ON chaſſe *à force* de chevaux & de chiens, au vol des oiſeaux, avec les armes, & enfin aux filets & aux piéges.

I. Les courſes de chevaux & de chiens, & le vol des oiſeaux, ſont les chaſſes les plus nobles; ce ſont auſſi les ſeules qui ont mérité les éloges des anciens, & qu'ils ont dit être un préſent des Dieux, & l'exercice ordinaire des Héros.



Quand la chasse se fait avec équipage & meute de chiens courans, on l'appelle chasse royale ou chasse à bruit, & il n'appartient qu'aux Princes, ou tout au plus à quelques Seigneurs de s'y exercer. Tous les Gentilshommes peuvent néanmoins chasser sur leurs terres, hors les plaisirs du Roi, avec chiens courans & lévriers, mais seulement pour forcer des liévres, des loups & des sangliers au plus.

II. La chasse avec les armes tient le second rang dans ce noble exercice.

Avant l'usage de la poudre à tirer, les Anciens se servoient, dans leurs chasses, comme font encore quelques Sauvages, de dards, d'épieux, d'arcs, de fleches & d'arbalêtes. Ce ne fut que sous le regne de François Premier que l'on commença d'y ajouter les armes à feu. Il en est parlé, pour la premiere fois, sous le titre d'arquebuse & d'escopette dans l'Ordonnance de 1515 ; & dans celle de Henri II, de 1548, il est encore fait mention de l'arc & de l'arbalête avec les armes à feu.

L'usage de l'arc cessa peu de tems après : l'arbalête qui pousse les balles de plomb fort droit, fort vîte & fort loin, fut seule conservée avec l'arquebuse & l'escopette, qui étoit une espéce de carabine de trois pieds & demi de canon : il en est encore parlé dans l'Ordonnance de 1601.

Mais enfin l'usage des armes à feu a prévalu ; & depuis le commencement du regne de Louis XIII, on ne s'est plus servi que du fusil, qui est bien plus commode & plus léger que l'arquebuse, & qui porte bien plus loin que l'escopette.

En Allemagne & dans les autres Pays du Nord, on chasse encore, ou plutôt on combat les bêtes féroces, de force & d'adresse, avec l'épieu ou le couteau : on y fait de ces chasses meurtrieres où l'on abat quantité de gibier, parce qu'on ne le force point à la course, mais on l'enferme dans des toiles, des filets, ou des palis.

En Perse, on va à la chasse des gazelles, espéce de chevres, avec l'once, *orix*, qui est une bête fort douce & privée, qui a la peau tachetée comme un tigre : on la porte en trousse à cheval : quand la gazelle paroît, on la descend, & elle est si légere, qu'en trois sauts elle l'attrape & l'étrangle.

Dans toute l'Asie, on dresse des oiseaux de proie à la chasse de toutes sortes d'oiseaux, & même de quadrupedes, comme nous le dirons ci-après.

III. Une derniere espéce de chasse qui n'a rien de noble, est celle où l'on emploie la ruse & l'artifice ; les courses & les armes y sont inutiles ; il suffit de savoir creuser des fosses, les couvrir de feuillages, ou de tendre des lacs, des filets ou des piéges avec des appâts, pour y attirer & prendre du gibier.

Cette chasse étoit fort en usage parmi les Anciens ; elle pouvoit se tolérer ; elle étoit même souvent nécessaire avant que la poudre à canon fût inventée ; & elle ne l'a été, selon quelques-uns, qu'en 1380, & selon d'autres, en 1334.

Mais à présent comme cette chasse peut se faire clandestinement jour & nuit par toutes sortes de personnes, ce qui détruiroit tout le gibier indistinctement, & détourneroit ceux qui ne doivent vaquer qu'à l'agriculture & aux arts & métiers, elle n'est permise que pour les bêtes féroces ou nuisibles, comme loups, renards, blereaux & fouines : il n'est pas même permis de vendre ni d'exposer en vente les collets, rets, tirasses, tonnelles & autres engins qui servent à prendre les autres bêtes, soit animaux terrestres ou oiseaux ; & tous tendeurs de lacs, tirasses, tonnelles, traîneaux, bricoles de cordes & de fil d'archal, piéces & pans de rets, colliers, halliers de fil ou de soie, sont condamnés, pour la premiere fois, au fouet & en trente livres d'amende ; & pour la seconde, fustigés, flétris & bannis pour cinq ans hors de la Maîtrise, en quelque forêt, ga-

renne ou terre que ce ſoit, *art. 2 du titre des Chaſſes de l'Ordonnance de 1669.* Celle de 1601 qu'elle rappelle, permet ſeulement l'uſage des toiles à groſses bêtes, des poches & panneaux pour prendre le lapin, des halliers à cailles, des nappes & filets pour les allouettes, grives, merles, ramiers, pluviers, bécaſses, ſarcelles & autres oiſeaux de paſſage.

Le Chapitre ſecond, joint au reſte de celui-ci, apprendra ce qui regarde les armes & les chiens dreſsés à l'arrêt; deux choſes néceſsaires à la chaſse au fuſil, qui eſt la plus uſuelle pour notre Economie champêtre. Le Chapitre troiſiéme & les ſuivans, traiteront de la chaſse à force de chevaux & de chiens. Les quinze & ſeize ſeront pour le vol des oiſeaux : ce qui aura été dit dans les précédens, ſervira pour la chaſse au fuſil, à laquelle je reviens, pour donner aux novices quelques préceptes préliminaires, afin de ne rien laiſser à deſirer dans notre Maiſon Ruſtique.

De la Chaſſe au fuſil.

Quand on chaſse à cheval, il ſuffit que le fuſil ait trois pieds & demi de long; ſi c'eſt à pied, il doit avoir quatre pieds.

Pour bien tirer, il faut, 1°. connoître la force de ſon fuſil, & ſavoir s'il porte loin, s'il écarte, s'il fait long feu, & ce qu'il lui faut de charge; 2°. ne tirer que d'une ſorte de poudre, pour être réglé dans ſes charges.

De la poudre à tirer.

La plus eſtimée eſt celle de l'Arſenal de Paris. On doit préférer celle qui ſe fait en été, & la garder dans un vaiſseau de cuivre, ou dans un baril de bois de chêne, bien cerclé, en lieu ſec, & hors de tout danger, d'humidité & de feu.

Maniere de la faire.

I. *Matieres.* Il entre dans la compoſition de la poudre trois matieres principales; le *nitre* ou *ſalpêtre*, qui donne la force; le *ſoufre*, qui ſert à lui faire prendre feu promptement; & le charbon pilé, qui lie cette compoſition, ſoutient le ſoufre, & modere la force de la poudre.

1°. Le *ſalpêtre* eſt un ſel qu'on retire des terres, des plâtres & des pierres, même des vieilles maſures, des cavernes, des étables, des colombiers & des lieux empreints des urines de pluſieurs animaux, ſur-tout quand ces matieres ont été long-tems abandonnées & expoſées à l'air.

Maniere de tirer le ſalpêtre. Après avoir pilé & broyé groſſiérement ces terres ou platras, on en remplit des tonneaux, ouverts par le haut, & dont le fond eſt percé de pluſieurs petits trous : on jette deſsus, à diverſes repriſes, de l'eau qui diſsout le ſalpêtre & l'entraîne avec elle dans des vaiſſeaux qu'on a mis au-deſsous des tonneaux pour la recevoir. On verſe pluſieurs fois cette infuſion ſur de la cendre commune, pour en faire une leſſive & la dégraiſser. Quand cette eau eſt claire, on la fait évaporer ſur un feu modéré, continuel & égal, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite environ au quart, puis on la laiſſe repoſer : quelques jours après, on trouve au fond des cryſtaux que l'on met ſécher. On fait encore évaporer tout le reſte de la liqueur, on la laiſſe refroidir, & on en retire un ſalpêtre qui eſt ſemblable au ſel marin. Ces premiers cryſtaux ſont le nitre, ou *ſalpêtre ordinaire*, qu'on purifie encore, comme je le dirai bientôt.

Lorſqu'on ne veut qu'une petite quantité de ſalpêtre, il ſuffit de ramaſſer du

ſalpêtre

ſalpêtre de houſſage, qui paroît ſur de vieilles maſures, comme une gelée blanche; on le met dans un cuvier, dont le fond eſt percé d'un trou que l'on bouche avec de la paille pliée & retenue au-dedans du cuvier par un bâton ou un os qu'on met dans le pli, en ſorte que la paille ſort au-deſſous du cuvier. On y fait pluſieurs lits; le premier de cendre mêlée avec une égale quantité de chaux vive; enſuite un lit de ſalpêtre de houſſage de la hauteur d'un pied; puis un troiſiéme lit de cendres mêlées de chaux à la hauteur de deux ou trois doigts, & on emplit le reſte de ſalpêtre; on verſe deſſus de la leſſive faite avec de la chaux vive: quand cette leſſive eſt coulée, on la fait bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à un tiers, & on l'écume avec grand ſoin pendant qu'elle bout.

Pour connoître ſi le ſalpêtre eſt formé, on laiſſe tomber une goutte ou deux de cette eau bouillante, ſur une aſſiette, ou ſur un morceau de fer: ſi elle ſe congele comme une goutte de ſuif, c'eſt une marque que le ſalpêtre eſt formé. Alors on verſe de cette eau dans un vaiſſeau de terre qu'on couvre, & on la laiſſe repoſer juſqu'à ce que la partie la plus terreſtre ſoit tombée au fond du vaiſſeau.

Quand on juge que cette eau eſt aſſez repoſée, on la verſe dans la chaudiere, en inclinant doucement le vaiſſeau, afin qu'il n'y ait que l'eau la plus pure qui y tombe; puis on la fait bouillir une ſeconde fois juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié, ou bien juſqu'à ce que, commençant à s'épaiſſir, on voie que les gouttes qu'on met ſur du marbre ou du fer, prennent quelque conſiſtance; alors on la verſe dans des baquets plus larges que profonds, dont le couvercle eſt d'une piéce de bois fort épaiſſe, afin que l'air n'y puiſſe entrer, & on les porte dans un lieu frais: au bout de deux ou trois jours on trouve que le ſalpêtre s'eſt endurci.

S'il en ſort hors de la chaudiere pendant que l'eau bout, on y jette de la leſſive, où l'on a fait diſſoudre un peu d'alun de roche.

Maniere de purifier le ſalpêtre. Celui qu'on emploie dans la poudre doit être blanc, dur, clair, tranſparent, bien écumé & clarifié. On le met dans une chaudiere, ou dans un pot de terre verniſſé, avec une quantité d'eau douce ſuffiſante pour le diſſoudre: on le fait bouillir ſur un feu lent au commencement, & que l'on augmente peu-à-peu juſqu'à ce que le ſalpêtre ſoit entiérement fondu & qu'il bouille à gros bouillons; après quoi l'on jette deſſus à pluſieurs repriſes, quelque peu de ſoufre jaune bien pulvériſé; ce ſoufre prend feu auſſi-tôt, conſume toute l'humeur graſſe & viſqueuſe du ſalpêtre qui ſe trouve purifié.

Etant ainſi fondu & purifié, on le jette ſur un marbre bien poli, ou ſur de la terre verniſſée, ou bien ſur des lames de fer ou de cuivre: lorſqu'il eſt refroidi, il devient blanc & dur comme du marbre; enſuite on le réduit en poudre ou farine, en ſe deſſéchant ſur un feu de charbon, & en le remuant continuellement avec un gros bâton juſqu'à ce qu'il perde toute ſon humidité, & qu'il acquierre une parfaite blancheur; puis on verſe deſſus de l'eau claire & fraîche, ou pour le mieux, du vin blanc autant qu'il en faut pour couvrir le ſalpêtre, ce qui le fait diſſoudre: quand il a acquis la conſiſtance d'une liqueur épaiſſe, on le brouille continuellement, & le plus vîte qu'on peut, avec le même bâton, juſqu'à ce que toute l'humidité ſoit évaporée, & que le tout ſoit réduit en farine très-ſéche & très-blanche, que l'on paſſe enſuite par un tamis de ſoie bien fin.

Il y a une autre maniere de raffiner le ſalpêtre, qui eſt préférable à la précédente: la voici. Ayant mis du ſalpêtre brut dans une chaudiere, verſez deſſus

autant d'eau qu'il en faudra pour le diſſoudre : quand le ſalpêtre ſera diſſous, jettez dans la chaudiere, ſur un cent peſant de ſalpêtre, environ une chopine de blancs d'œufs, ou de colle de poiſſon, ou bien du vinaigre & de l'alun ; verſez de l'eau à pluſieurs repriſes pour faire ſurmonter la graiſſe & l'ordure, que vous aurez ſoin d'écumer autant qu'il en paroîtra ; puis vous laiſſerez ce ſalpêtre repoſer pendant quatre ou cinq jours dans des baſſins bien couverts, où il ſe cryſtalliſera. Alors vous ferez égoutter les baſſins, & vous mettrez encore l'eau qui en ſortira dans la chaudiere, pour en faite une ſeconde cuite ſemblable à la précédente, à la différence que vous ne mettrez dans cette ſeconde cuite, que les deux tiers de ce que vous aurez mis dans la premiere, de blancs d'œufs, colle, ou vinaigre & alun ; & ſi vous faites une troiſiéme cuite, vous n'en mettrez que le tiers.

Le ſalpêtre, ainſi purifié, vaut le ſalpêtre des Indes, & c'eſt pourquoi la poudre de l'Arſenal de Paris, où on le prépare très-ſoigneuſement, eſt eſtimée par-tout, quoiqu'on diſe que par l'expérience des dernieres guerres du regne de Louis XIV, les poudres de Hollande & d'Angleterre, où l'on emploie le ſalpêtre des Indes, étoient meilleures que celle de France.

2°. Le *ſoufre* eſt un minéral inflammable, qu'on tire de pluſieurs endroits de l'Europe, & particuliérement de Sicile. Le ſoufre *gris*, s'appelle ſoufre *vif*, parce qu'il nous eſt apporté en morceaux informes, comme il eſt ſorti de terre. C'eſt une eſpéce de glaiſe dont on ſépare le ſoufre en la faiſant boullir dans l'eau, ſur laquelle il ſurnage quand il ſe ſépare de la terre, & c'eſt le ſoufre jaune. On le jette dans des moules pour le former en *canons* ou en *bâtons*, qu'on appelle auſſi *magdaléons* ou *magdelons*.

Maniere de purifier le ſoufre. Il doit auſſi être bien clarifié & écumé : on le met dans un pot de terre ou de cuivre ; on le fait fondre peu à peu ſur un feu de charbon bien allumé & non fumeux, après quoi on le tire du feu & on le paſſe à-travers un linge, dans un autre vaſe, pour l'avoir pur & net : le linge retient toute la craſſe & l'huile.

Il y en a qui, pour rendre le ſoufre plus violent & plus actif, y ajoutent auſſi-tôt qu'il eſt fondu, le quart de ſon poids de vif-argent, en le mouvant & le mêlant continuellement auſſi vîte qu'on peut avec un bâton, juſqu'à ce qu'étant refroidi, il ſe trouve réuni avec le ſoufre en un corps ſolide.

On peut, au lieu de vif-argent, pour rendre le ſoufre plus clair & plus net, y mêler du verre bien pilé, & verſer de l'eau-de-vie par deſſus avec un peu d'alun concaſſé. Cela eſt très-bon pour faire de la poudre fine pour les piſtolets ; mais pour la commune, on ſe contente du ſoufre jaune tout ſimple, qui crie auprès de l'oreille, en le preſſant entre les doigts.

3°. Le *charbon* doit être léger ; plus il l'eſt, moins il en faut, parce qu'étant réduit en poudre, il tient beaucoup de place dans une petite quantité. Le plus léger de tout, eſt celui qui eſt fait de chenevotte ; on préfere pourtant le charbon de ſaule, & à ſon défaut, celui de noiſettier, de tilleul & de geniévre : le meilleur de tous eſt celui de bourdaine, d'épine, de nerprun & autres arbriſſeaux ruſtiques. Ce charbon ſe fait ainſi.

Au mois de Mai & de Juin, choiſiſſez-en les branches épaiſſes d'un demi-pouce ; coupez-les de la longueur de deux ou trois pieds ; puis ayant ôté avec un couteau l'écorce des rameaux & les nœuds qui s'y rencontreront, faites-en de petits fagots que vous ferez ſécher dans un four chaud ou au grand ſoleil ; enſuite faites-les brûler dans un grand pot que vous couvrirez avec de la terre un peu mouillée, quand ils ſeront bien allumés & réduits en braiſe ; cette braiſe s'éteindra alors, & ne laiſſera que des charbons que vous tirerez au bout de

vingt-quatre heures, pour vous en ſervir à la compoſition de la poudre.

On peut encore tenir pendant une heure, entre des charbons ardens, ce vaiſſeau de terre rempli de bois, & couvert de ſon couvercle bien lutté avec de l'argile : on a de cette ſorte un très-bon charbon.

II. *Doſe de ſes matieres.* A la poudre fine pour les *fuſées*, on met ſur quatre livres de ſalpêtre, une livre de ſoufre paſſé par un crible très-fin, & deux livres de charbon tiré d'un four de Boulanger. Si on veut que cette poudre brûle dans l'eau, on y ajoute autant de chaux vive que de ſoufre.

Quant à la poudre des armes à feu, on met, pour les *canons*, ſur quatre livres de ſalpêtre, une livre de ſoufre & une livre de charbon ; ou bien ſur vingt-cinq livres de ſalpêtre, cinq livres de ſoufre & ſix livres de charbon.

Pour les *mouſquets*, ſur cinquante livres de ſalpêtre, neuf livres de ſoufre & dix livres de charbon : ou bien ſur cent livres de ſalpêtre, quinze livres de ſoufre & dix-huit livres de charbon.

Pour les *piſtolets*, ſur cent livres de ſalpêtre, douze livres de ſoufre & quinze livres de charbon ; ou bien, ſur cinquante livres de ſalpêtre, cinq livres de ſoufre & quatre de charbon.

III. *Mêlange & compoſition de la poudre.* Les matieres étant ainſi préparées, proportionnées & mêlées, il faut bien battre le tout enſemble dans un mortier de bronze, avec un pilon auſſi de bronze, pendant ſept à huit heures & plus ſans diſcontinuer, en l'arroſant tout doucement & de tems en tems avec de l'eau ſimple, ou mieux, avec de l'urine ou du vinaigre fort, ou mieux encore, avec de l'eau-de-vie. Pour faire une poudre plus ſubtile & plus légere, au lieu de ces liqueurs, on peut y mettre de l'eau diſtillée d'écorces d'oranges ou de citrons, en telle quantité que la compoſition ne ſoit pas trop liquide ; ce que l'on connoît, quand, en la preſſant avec la main, elle demeure à demi-épaiſſe.

Pour empêcher que le charbon ne s'envole en le battant, on pourra mêler dans la liqueur un peu de colle de poiſſon ; & ſi on veut que les grains de la poudre ſoient très-durs après qu'ils auront été deſſéchés, il faudra arroſer ſur la fin la compoſition avec de l'eau claire, dans laquelle on aura éteint de la chaux vive.

La compoſition étant ainſi bien battue & arroſée, on la paſſera dans un crible percé de trous ronds plus ou moins grands, ſelon la groſſeur qu'on voudra donner aux grains de la poudre. On met dans ce crible deux morceaux de bois qu'on appelle les *valets* : on l'agite ſur un bâton arrêté au-deſſus d'un vaiſſeau ou linge qui doit recevoir toute la poudre, ſans qu'il en reſte dans le crible ; enſuite on mettra cette poudre ainſi paſſée dans un tamis de crin, qu'on remuera de maniere qu'il n'y reſte que le grain qu'on gardera pour le beſoin ; mais il ne faut pas perdre ce qui ne ſera point grainé, c'eſt-à-dire la pouſſiere qui ſera paſſée par le tamis ; car on en pourra faire des grains comme auparavant en la faiſant ſécher au ſoleil ou en quelque lieu chaud, comme dans un poële, & en la remettant dans le mortier pour la battre, & enſuite l'arroſer, la cribler & la tamiſer, ainſi qu'on vient de le dire. On continuera de cette maniere juſqu'à ce que toute la matiere ſoit réduite en grains.

Les moulins à poudre épargnent beaucoup de peine.

Il y a des gens qui font la poudre ſans tant de façons, principalement celle qui doit ſervir aux canons : ils ſe contentent de mettre dans un pot de terre du ſalpêtre, du ſoufre & du charbon dans la portion ci-deſſus, ou autre que la pratique leur apprend : ils font bouillir le tout dans de l'eau douce à petit feu pendant deux ou trois heures, juſqu'à ce que l'eau étant toute évaporée, la compoſition ait quelque conſiſtance ; après quoi ils la font ſécher au ſoleil ou en

quelque lieu chaud, & la paſſent par un tamis de crin, pour la réduire en petits grains.

La poudre grenue ſert pour charger l'artillerie ; la fine pour amorcer & pour charger les fuſils. En France, il n'y a plus qu'une ſorte de poudre pour le mouſquet & pour le canon.

On peut faire de la poudre blanche, jaune, bleue, verte ou rouge ; ce qui dépend des différentes choſes qu'on y mêle pour la colorer.

On met quelquefois du camphre dans la compoſition de la poudre fine ; & alors il faut la conſerver dans un lieu toujours chaud & ſec, car le camphre la rendra humide. Voyez au ſurplus ce qui a été dit ſur cette matiere au Tome I, Livre V, Chapitre V.

Epreuve de la Poudre à tirer.

La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, en tirant un peu ſur l'obſcur, ou tant ſoit peu ſur le rouge.

Quand elle eſt trop noire, ou qu'elle noircit le papier, c'eſt une marque qu'il y a trop de charbon ; ce qui la rend humide & fait fondre le ſalpêtre. En en écraſant quelques grains avec le bout du doigt ſur une table bien polie, s'ils ſe réduiſent facilement en pouſſiere, c'eſt encore une marque qu'il y a plus de charbon qu'il ne faut ; & ſi les grains ne ſe briſent pas également, en ſorte qu'il s'en rencontre quelques-uns ſi durs qu'ils ne s'écraſent qu'à peine, & en piquant le doigt, on connoîtra par-là que le ſoufre n'eſt pas bien incorporé avec le ſalpêtre, de même quand on trouve des petits grains blancs ou de couleur de citron.

Mais pour bien éprouver la poudre, il faut en remplir un dez à coudre, la verſer ſur du papier blanc bien ſec, & mettre le feu à ce petit tas avec un charbon ardent, en ne touchant à la poudre que légérement. Si la poudre eſt excellente, elle s'éleve toute en l'air dès le moment qu'elle a pris feu, & ne laiſſe d'autre impreſſion ſur le papier qui la portoit, qu'une tache ronde couleur de gris-de-perle ; ſi elle eſt mauvaiſe, elle brûle le papier.

Les effets moyens entre ces deux extrêmités, découvriront les poudres médiocres, & cela ſuivant leur différent degré. La poudre qui brûlera moins le papier, vaudra mieux que celle qui le brûlera davantage, la poudre qui ne fera que le noircir, approchera plus de la bonne que toutes celles qui le brûleront.

On découvre par cette épreuve les defauts de la compoſition de la poudre. Si elle noircit le papier, elle a trop de charbon ; ſi elle y laiſſe des taches jaunes, elle a trop de ſoufre ; s'il reſte ſur le papier des petits grains en forme de tête d'épingle, il faut y mettre le feu ; & en cas qu'ils le prennent, c'eſt du ſalpêtre, & la poudre a été mal battue ou mal façonnée au moulin ; & en cas qu'ils ne le prennent pas, c'eſt du ſel, & le ſalpêtre a été mal raffiné.

Effet de la Poudre à tirer.

Sa force ne vient que de l'air qui eſt enfermé dans chaque grain & dans les eſpaces qui ſont entre ces grains, ſur-tout lorſqu'elle eſt dans un canon.

Quand on bourre la poudre avec violence, l'effet n'en eſt pas plus grand que lorſqu'on ſe contente de la preſſer ; au contraire, il paroît moindre.

Dans les armes à feu, les balles de calibre font plus d'effet.

La poudre qu'on met par-deſſus la balle peut bien augmenter le bruit du coup, mais elle en diminue l'effet.

En prenant une balle qui ne ſoit point de calibre, & en mettant un peu de

poudre deſſous & beaucoup par-deſſus, on peut tirer avec un très-grand bruit, mais ſans aucun effet ſenſible. Les Charlatans font apparemment conſiſter en cela leur ſecret de ſe rendre *durs*; de même qu'on ſe lave impunément les mains de plomp fondu, lorſqu'elles ſont frottées avec du jus d'oignon. C'eſt à-peu-près de même que la flamme de l'eſprit-de-vin qui coule ſur la main ſans la bleſſer, & que les eaux minérales brûlent la main ſans brûler la langue.

Huile pour la brûlure de Poudre à tirer, ou *de feu artificiel.*

Faites durcir dans de l'eau des œufs vieux, mais non gâtés; mettez-en tous les jaunes dans une poële de fer ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils ſe réduiſent en huile: frottez-en la brûlure, mettez un linge fin par-deſſus, & rafraîchiſſez le linge de la même huile avec une plume. Ce remede eſt expérimenté, & il ne laiſſe point de marque, pourvu qu'on ne ſe gratte pas.

De la Dragée.

On ſe ſert de trois ſortes de dragées pour tirer ſur le gibier; la groſſe dragée; la moyenne & la menue. On mêle la derniere parmi de la larme, à doſe égale; & la larme mêlée vaut mieux pour tirer à cheval, pourvu qu'on puiſſe approcher le gibier; car elle ne porte pas loin.

La larme mêlée de menue dragée, ſert pour tirer aux ſarcelles, pluviers, ramiers, & autres oiſeaux de taille moyenne.

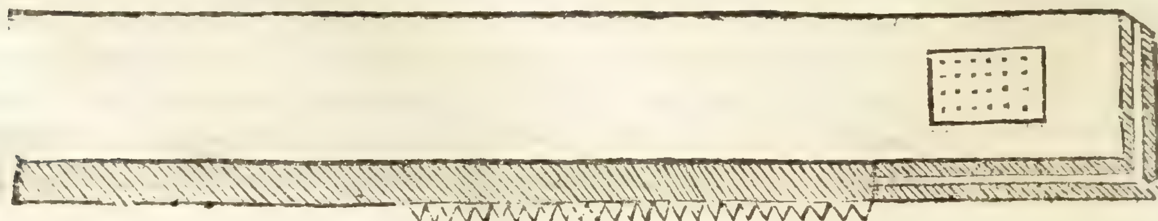
On tire les canards avec de la dragée moyenne, & les oies avec de la groſſe. Les grues, les outardes & les cignes ont leur charge à part.

Maniere de faire le Plomb à tirer.

Il arrive ſouvent, principalement aux Gentilshommes qui chaſſent ou font chaſſer, que le plomb leur manque, & qu'ils en ont chez eux qui n'eſt pas façonné, comme vieilles goutieres, vieux tuyaux de jet-d'eau, ou autres, c'eſt pourquoi voici la maniere d'en faire du plomb à tirer. On prend une carte à jouer, on la pique en-deſſous avec un poinçon fort uni, & on y fait des trous de la grandeur que l'on ſouhaite pour la groſſeur du plomb que l'on veut faire. On ne fait ordinairement que du quatre, dont voici la groſſeur des trous qu'il faut faire à la carte. ● ● ● ●. C'eſt le plomb ordinairement pour les liévres, perdrix, & autres moyens gibiers. Les bons Chaſſeurs prétendent qu'il eſt meilleur que le plomb moulé, parce qu'il ne s'écarte point tant, qu'on peut tirer hardiment, ſoit en courant, ſoit en volant, de cinquante à ſoixante pas. On fait des trous à la carte à diſtance proportionnée & bien égale; il faut bien arrondir les trous par-dedans, & y laiſſer tous les rebords des petits trous que le poinçon aura faits en la piquant, & couler le plomb du même côté. Il eſt bon d'en piquer deux ou trois, parce qu'il peut arriver, en coulant le plomb, que la carte vienne à brûler: quand cela arrive, on en met une autre à la place; enſuite on prend une planche de bois dur, comme du chêne ou du hêtre, épaiſſe d'un bon pouce, & large d'un demi-pied; on y fait faire par un Menuiſier, un trou en quarré de la grandeur de la carte, en ſorte que la carte puiſſe y entrer fort juſte, & cependant qu'elle y tienne ferme. Il faut que l'épaiſſeur du bois ſurpaſſe le fond de ladite carte lorſqu'elle eſt placée: pour cela, il eſt néceſſaire de la faire fendre à plat juſques par-delà le trou, pour y pouvoir fourrer la carte aiſément. On doit faire au bord de la planche, d'un côté, des coches,

près à près, comme les dents d'une ſcie, & les faire grandes de la moitié d'un travers de doigt.

Lorſque tout eſt bien préparé, on prend du plomb, environ quatre ou cinq livres à la fois, & non davantage, parce que ſi on en faiſoit fondre beaucoup, le plomb ſe refroidiroit ſur la fin, quand on le jette ſur la carte. Pour le faire, on en ôte toute la ſoudure, & on le fait fondre dans une cuiller de fer : auſſi-tôt qu'il eſt fondu, on l'écume bien pour en ôter toute l'ordure : on le fait chauffer juſqu'à ce qu'il bouille ; & pour bien connoître quand il eſt propre à couler, on en fait un eſſai avec le coin d'une carte à jouer, que l'on trempe dedans juſqu'au fond, & qu'on retire auſſi-tôt : lorſqu'on voit que le coin de la carte eſt noir & veut brûler, c'eſt une marque qu'il eſt trop chaud : pour lors on l'ôte du feu & on le laiſſe un peu refroidir ; on en fait encore un eſſai avec le coin d'une autre carte que l'on trempe dans le plomb ; quand on voit en la retirant qu'elle eſt d'un beau roux, c'eſt une marque qu'il eſt chaud comme il faut pour le couler, & on le jette, ſans perdre de tems, ſur la carte. On doit mettre le côté de la planche où eſt enchaſſée la carte, ſur un vaiſſeau qui ſoit plein d'eau juſqu'au bord, comme un ſeau ou un grand vaiſſeau de terre, qui ſoit bien ferme à terre, en ſorte que l'endroit où eſt enchaſſée la carte, poſe juſtement ſur l'eau ſans que le fond de la carte y touche, & qu'il y ait un peu de vuide entre la carte & l'eau. Il faut avoir du ſel ammoniac du plus blanc, le faire bien ſécher, le réduire en poudre comme du tabac rapé, & le tenir bien ſéchement : pour quatre ou cinq ſols, on en a pour faire plus de cent livres de plomb. On prend de cette poudre & on en couvre tout le fond de la carte à la hauteur d'une piéce de ſix ſols. Il eſt bon d'être deux perſonnes, l'une pour tenir la planche ferme & racler continuellement ſur les coches avec un bâton ou manche de couteau, pendant que l'autre coule le plomb dans la petite carte tout le plus bas qu'il eſt poſſible ; & non point le couler de haut, parce que ſi on le couloit de haut, on créveroit la carte. On ne doit point le jetter dans le milieu de la carte, mais tantôt par un bout, tantôt par l'autre comme ſi on arroſoit, & continuant toujours en allant & venant, ſans diſcontinuer tant qu'il y a du plomb dans la cuiller. Il faut que l'autre perſonne qui tient la planche la tienne toujours ferme & racle continuellement les coches, pendant que l'autre coule le plomb : c'eſt ce petit mouvement qui fait paſſer le plomb promptement dans l'eau. Il ne faut point s'embarraſſer de la fumée que le ſel ammoniac cauſe, on doit toujours couler le plomb juſqu'à la fin ; & comme il reſte du plomb dans la carte, ainſi que cela arrive ordinairement, on ôte la planche promptement hors de deſſus l'eau, & on la renverſe ſans deſſus deſſous, en la frappant contre terre pour faire tomber le reſte du plomb qui ſera reſté ſur la carte : enſuite on regarde ſi la carte n'eſt point fendue ; ſi elle ne l'eſt point, on peut la laiſſer & y remettre de nouveau ſel ammoniac en poudre bien ſec, comme ci-devant, & continuer à y couler le plomb, quand il ſera fondu & chaud comme ci-deſſus ; car s'il n'étoit point chaud de la maniere qu'on l'a dit en le coulant, il ne feroit plus le plomb rond, mais en petit lingot, ce qui ne vaudroit rien. On peut en faire dans une journée quatre-vingt à cent livres : & il revient à bien meilleur marché que lorſqu'on l'achete chez le Marchand. Voici la figure de la Planche.



Charges & pratiques différentes ſuivant les Gibiers.

Tout Chaſseur doit proportionner la charge de poudre à ſon fuſil, & ſe ſervir du plomb convenable au gibier qu'il chaſse.

Quand on tire à liévres, à lapins ou renards, on ſe ſert de la groſse dragée : aux bêtes fauves, on charge d'une balle ramée ; c'eſt-à-dire deux balles égales jointes avec un fil d'archal : cela fait une grande ouverture.

Après avoir chargé pour liévre, ſi on rencontroit un chevreuil, il ne faudroit pas laiſser que de le tirer ; mais le plus près qu'il ſe pourra, & ſi le coup porte juſte, il demeurera ſur la place.

On bourre le fuſil à l'ordinaire, ſoit de papier ou d'autre choſe ; mais quand il eſt queſtion de tirer aux oies, aux grues, ou aux cygnes, au lieu du tapon de bourre qu'on met après la poudre, il faut y en mettre un, fait comme il ſuit. Prenez du ſuif & de la cire, mettez-les dans une cuiller : il faut les trois quarts du premier & un quart de l'autre ; faites-les fondre, & trempez dedans une piéce de vieux drapeau, que vous retirerez auſſi-tôt ; ce drapeau ſe roidira comme de la toile cirée. Coupez-le par petits morceaux, gros chacun ſuffiſamment pour faire un tapon de bourre ordinaire, que vous mettrez ſur la dragée : ce tapon porte bien plus loin qu'un autre, mais il repouſse davantage le fuſil.

On fait faire exprès deux petites meſures de fer-blanc, l'une pour la poudre & l'autre pour le plomb, qui tiennent juſte la charge convenable : ces meſures ſervent lorſqu'on veut tirer à terre ou ſur l'eau aux ſarcelles, aux pluviers dans les prés ; aux bizets & aux ramiers ſur les arbres.

Il y a des fuſils faits exprès pour tirer aux oies & aux grues ; ils ſont beaucoup plus longs que les autres : on met une once de balles & une charge de poudre convenable au canon.

En été les oiſeaux vont ſeuls ou deux enſemble : & la poudre eſt plus ſéche, conſéquemment plus violente qu'en hiver ; c'eſt pourquoi on ne doit point en mettre une charge ſi groſſe, non plus que de menue dragée.

Quand on a tiré, il faut recharger auſſi-tôt : 1°. pour ne point manquer ce qui ſe préſente à tirer ; 2°. pour prévenir l'humidité du canon, qui empêche la poudre de couler juſqu'au fond du fuſil quand on differe à recharger, ce qui fait un feu lent.

A quoi que ce ſoit qu'on tire, on ne doit jamais deſcendre de cheval à la vue du gibier, ou ne deſcendre que derriere quelque haie, buiſson ou arbre où on laiſsera ceux qui ſuivent : rien n'effarouche tant le gibier, que de voir un tireur & des gens arrêtés.

Un tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chaſse, mais paſſer à trois cens pas à côté ; & quand il eſt vis-à-vis ſon gibier, il faut qu'il paſſe outre, pour que le gibier n'ait point de méfiance ; enſuite on s'en approche en tournant, & lorſqu'il ſe voit preſqu'à portée, on va droit choiſir le rang où eſt le monceau le plus ſerré des oiſeaux qu'on chaſse ; & quoiqu'ils commencent à ſe lever, on ne laiſſe pas que de tirer deſsus, ſur-tout ſi ce ſont des oies, des grues, ou autres oiſeaux qui vont par troupes.

Lorſqu'on tire aux vaneaux & aux étourneaux, il eſt bon d'avoir deux fuſils chargés : car ſi l'on en tue quelqu'un du premier coup, & que les autres le voient, ils y volent tous, & autour de la tête du Chaſseur ; ce qui fait qu'on y a ordinairement bonne chaſse, ſur-tout en les tirant en l'air plutôt qu'à terre. On tue de même les mauviettes, car elles ont le même inſtinct.

Ceux qui ſe plaiſent à tirer aux merles, prennent ce paſſe-tems en hiver le long des haies ; il ne faut que de la menue dragée & la moitié de la charge de poudre. On y met une poignée de petits pois au lieu de dragée : on s'en ſert auſſi dans le tems de neige pour tirer aux petits oiſeaux qui vont par bandes.

Si on veut avoir le plaiſir de voir pendant la nuit les lapins jouer autour d'une lanterne allumée, on n'a qu'à en porter une au bord de la garenne avec quelque appât.

Les canards volent auſſi pendant la nuit à la lueur d'une lanterne, & pour cela il faut ſe mettre dans un petit bateau, ſur une riviere qui coule lentement : au lieu de lanterne, on allume ſur l'un des bouts du bateau, dans un pot de terre, un petit feu de ſuif à trois lumignons gros chacun comme le doigt, qui forme un feu pâle. Tandis que ce feu brille, on ſe fait mener par un batellier qui tient une pêle par derriere, ſans faire de bruit ; les canards viennent à vous & paroiſſent tout blancs, & quand on en eſt proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les enveloppe, & on les tire à ſoi.

La plupart des Chaſſeurs au fuſil ont leurs armes bronzées, & s'habillent de verd ou de gris cendré, pour ne point effaroucher le gibier.

De l'Affut.

L'affut eſt un lieu où l'on ſe cache pour attendre le liévre, le renard ou quelqu'autre animal, & le tirer dès qu'il paroît.

C'eſt la chaſſe la plus pénible & la plus ignoble qu'il y ait, & les Braconniers paſſent pour grands & vils deſtructeurs de gibier.

Quoi qu'il en ſoit, quand on veut ſe donner ce plaiſir, il faut s'habiller de ce qu'on a de plus mauvais, & s'armer de force & de patience pour braver les ronces & les injures du tems, en attendant le gibier.

Le principal eſt de bien placer ſon affut : on doit pour cela battre les bois, buiſſons, campagnes & haies, pour connoître, ſoit aux fumées des bêtes fauves & noires, aux laiſſées du loup, au pas du liévre, ou à autres marques, les endroits où il vient beaucoup de gibier, y choiſir un arbre ou un buiſſon commode, tant pour ſe placer que pour tirer. On y va à l'heure de l'affut, qui eſt le ſoir à la brune & le matin devant le jour : on s'y couvre de feuillages pour n'être point apperçu ; & on fait la guerre à l'œil, ſans bruit, avec attention & patience.

Pour y attirer du liévre, tuez une haze en chaleur, coupez-lui la nature, & la mettez tremper dans de l'huile d'aſpic : frottez-en la ſemelle de vos ſouliers, & en allant à votre affut, marchez ſur l'herbe en différens endroits : les liévres y viendront en foule dès qu'ils en auront le ſentiment.

Ou bien, mêlez du ſuc de juſquiame avec le ſang d'un levreau, enfermez-le dans la peau du levreau même & l'y couſez ; enterrez le tout légérement à portée de votre affut : les liévres s'y aſſembleront.

On peut faire les mêmes épreuves pour les autres bêtes, ou ſe ſervir de ce qui eſt enſeigné ci-après à la fin du Chapitre IX, pour y attirer les animaux carnaſſiers.

Les perſonnes qui aiment à ſe mettre aux arbres, pour tirer les bêtes dangereuſes, ou pour l'affut, portent ordinairement quatre ou cinq vrillettes dans leurs poches, pour les ficher dans le tronc de l'arbre en forme d'échelons, quand ils veulent y monter, & ils les en retirent en deſcendant. On ne doit jamais tirer perché, qu'on ne connoiſſe bien la repouſſe de ſon arme.

CHAPITRE

CHAPITRE II.

De la maniere d'élever & de dresser les Chiens d'arrêt, de les mettre au commandement, les faire chasser de près, de leur apprendre à rapporter, se tenir à cheval, & aller à l'eau.

I. ON retire les petits chiens de dessous la mere, au bout d'un mois ou de six semaines, & on les fait élever à la campagne dans des basses-cours, pour qu'ils s'accoutument avec les bestiaux & les volailles.

Comment corriger les Chiens qui donnent sur la volaille, ou sur le mouton.

Les jeunes chiens s'attachent souvent à courir la volaille & le mouton; il faut les corriger de bonne heure de ces deux vices, en les fouettant : mais le plus sûr pour les empêcher de tomber sur la volaille, est de fendre le bout d'un bâton de la longueur d'un pied : on passe la queue du chien dans le bout du bâton, qu'on lie avec une ficelle, qui serre la queue du chien. A l'autre bout du bâton, on attache une poule par-dessous l'aîle, près du corps. Le chien lâché, avec quelques coups de fouet, court de toutes ses forces, à cause de la douleur qu'il sent à la queue; & comme la poule qu'il traîne, crie & bat de l'aîle, le chien croit que c'est elle qui lui cause son mal : à force de la traîner, il la tue : & las de courir, il va se cacher dans un coin de la basse-cour. Alors on lui détache le bâton, & on lui bat la gueule avec la poule même. Ce moyen corrige souvent les chiens dès la premiere fois.

Quant à l'habitude de courir après les moutons, il faut prendre un *ran*, qui est le mâle de la brebis, le plus fort qu'on peut trouver, & le coupler avec le chien : en le lâchant, on fouette le chien tant qu'on peu le suivre : ses cris font peur au ran, qui fuit de toutes ses forces & emporte le chien. A la fin cependant il perd sa peur, & ennuyé de traîner le chien, il le charge à coup de tête. En réitérant ce moyen, il n'y a pas de chien qui ne fuie les moutons qu'il rencontrera.

Choix des Chiens d'arrêt.

II. Les chiens qu'on dresse ordinairement pour arrêter les perdrix, les cailles & les liévres, sont le braque & l'épagneul. Il faut qu'un chien d'arrêt soit bien fait & léger, qu'il soit plus haut du devant que des hanches, qu'il ait l'épaule serrée, le poitraille étroit, le col court & un peu gros, peu d'oreille, mais haute, le nez gros & couvert, le pied de *liévre*, c'est-à-dire, long, étroit & maigre, ou bien fort court, mais rond, petit & maigre; la côte plate, le rein large; enfin que le fouet, quand il quête, rase les jarrets en croisant. Les chiens, qui ont le devant haut & le col court, portent le nez haut & *ne fouillent point*, c'est à-dire, qu'ils ne mettent point le nez à terre, & ils sont toujours fort vîtes. Ces chiens conviennent dans les lieux où le gibier est rare, parce qu'ils quêtent légérement, battent beaucoup de pays, & trouvent par conséquent plus de gibier que les chiens pesans : ceux-ci ne conviennent que dans les terres conservées.

Comment apprendre aux Chiens à quêter.

III. Avant de commencer à dreſſer un chien pour arrêter le gibier, on doit l'avoir fait chaſſer, & que ce ſoit toujours la même perſonne qui le dreſſe. S'il porte le nez à terre & qu'il fouille, ce ſera toujours un mauvais chien d'arrêt, il faut qu'il chaſse le nez haut, & qu'il en ait beaucoup.

On doit donc le mener pendant quelque tems, pour lui apprendre à connoître ſon gibier, & à quêter. Il court d'abord après tous les oiſeaux, &c. Il faut le laiſser faire d'abord ſans lui rien dire, & bientôt il quitte cette habitude pour ne s'attacher qu'à la perdrix, qu'il s'ennuye pourtant à la fin de courre, auſſi-bien que les autres oiſeaux. Pour lors, ou même plutôt, s'il ne revient pas de lui-même, on doit le mettre au commandement de la maniere qui ſuit.

Moyen pour mettre les Chiens au commandement.

Pour accoutumer un chien au commandement, on lui met un collier à la boucle duquel on attache un cordeau de vingt ou vingt-cinq braſses de long, qu'on lui laiſse traîner; on ne l'appelle jamais pour le faire revenir, qu'on ne ſoit en état de prendre le cordeau pour le maîtriſer. Quand on le tient, on appelle le chien: s'il perce & continue toujours ſa quête, & qu'il donne dans le collier, on lui donne une ſacade en l'appellant, ce qui lui fait ſouvent faire une culbute; le chien revient à vous auſſi-tôt, & il faut le bien careſser. On doit même porter dans un petit ſac, du pain, des petits os, & autres friandiſes pour les lui donner. C'eſt une regle que toutes les fois qu'un chien vient vous retrouver lorſque vous l'avez appellé, il doit être careſsé & amadoué. Ce n'eſt qu'aux chiens abſolument indociles, qu'on emploie le *collier de force*, dont nous parlerons ci-après.

Dans les commencemens, il eſt bon de ne rien demander aux chiens que quand il commence à ſe laſser. Il y en a même de ſi vigoureux, qu'il faut, pour les fatiguer & les rendre dociles à la voix, leur lier une patte de devant avec une de derriere, ce qui les empêche de s'allonger dans la courſe; ou bien leur laiſſer traîner une longe plate large de trois bons doigts, afin qu'en courant, le chien marche deſsus & ſe laſse plus vîte.

Quand votre chien eſt accoutumé à revenir dès que vous l'appellez, vous devez l'accoutumer encore à croiſer devant vous; car rien n'eſt plus déſagréable qu'un chien qui perce toujours en avant. Or, voici comment il faut s'y prendre. Lorſqu'il perce, vous lui tournez le dos & marchez du côté oppoſé: quand le chien s'apperçoit qu'il ne voit plus, ou que vous êtes trop éloigné, il vient vous chercher; alors careſsez-le bien & lui donnez quelques friandiſes. En continuant cette manœuvre, le chien devient inquiet, & craignant de vous perdre, il ne quête jamais long-tems ſans tourner la tête pour vous obſerver, ce qui l'oblige à croiſer devant vous. Vous en venez ordinairement à bout en huit jours de chaſſe.

Maniere d'apprendre aux Chiens à garder.

Le chien réduit à ce point, il eſt tems au dreſseur de l'entreprendre pour le perfectionner. Il faut alors le mettre à l'attache, ne le déchaîner que pour lui donner à manger, & ne pas lui jetter un morceau de pain qu'il ne l'ait bien mérité en apprenant ſon exercice du *choupille*. Voici comment on lui apprend à *garder* & à être ferme.

On le tient par la peau du col, & on lui jette devant le nez un morceau de pain, en lui criant *tout-beau* : lorſqu'il a été un moment devant, on crie, *pille* : à ce moment on lui laiſſe prendre le pain, & on le careſſe.

L'inſtinct le porte à ſe jetter ſur le pain, avant qu'on lui ait crié, *pille* ; on le retient par le moyen du fouet, mais avec modération, de peur de le rebuter. On lui répete l'exercice en le flattant, afin qu'il comprenne plutôt par la douceur que par le fouet, ce qu'il doit faire ou éviter pour mériter ſon pain. En peu de jours on vient à bout de lui faire *garder*.

Quand il en eſt à ce point là, on tourne autour de lui avec un bâton, on ajuſte le pain comme ſi l'on avoit un fuſil; & on crie *pille*.

Il faut que le chien ne mange jamais qu'il n'ait *gardé*, ſoit à la maiſon, ſoit à la campagne. Il ſe fait une ſi grande habitude de reſter à la vue du pain, que de lui-même il s'arrête ſans qu'on crie *tout-beau*.

Comment apprendre aux Chiens à arrêter aux champs.

On fait frire dans du ſain-doux des petits morceaux de pain avec des vuidanges de perdrix, qu'on porte dans un petit ſac de toile : on va dans la plaine, dans les chaumes, dans les terres labourées & dans les paturages, on y met pluſieurs petits morceaux de ce pain frit, & pour en reconnoître la place, on poſe à côté de petits piquets fendus par le bout, auxquels on attache quelques morceaux de papier ou de carton. Quand cela eſt fait, on revient détacher le chien, on le mene toujours quêtant *dans le vent*, c'eſt-à-dire du côté d'où le vent ſouffle. Lorſqu'on remarque que le chien approche du pain, qu'il en a l'odeur, & qu'il va ſe jetter deſſus, on crie, *tout-beau* : s'il ne s'arrête pas, on le châtie.

En deux jours il s'arrête de lui-même; alors on y retourne avec un fuſil chargé d'un demi-coup de poudre. On ne tourne d'abord que peu de tems, & l'on tire, au lieu de dire *pille*. A meſure qu'on continue cet exercice, on tourne plus long-tems, afin d'accoutumer le chien à ne pas s'impatienter, & à reſter à ſon arrêt juſqu'à ce qu'on l'ait ſervi.

Il eſt de la derniere conſéquence de tirer à terre devant le chien novice; cela ſert à lui faire connoître ce qu'on lui demande, & en même-tems à connoître auſſi ſon gibier. On ne doit jamais tirer en volant, que le chien ne ſoit parfaitement dreſſé. En tirant mal-à-propos, on s'expoſe à gâter un bon chien, loin d'en dreſſer un jeune.

Lorque le chien eſt accoutumé à ſouffrir le coup de fuſil, & à arrêter indifféremment dans l'herbe, dans la terre labourée & dans le chaume, alors on le mene à la perdrix. Il y en a qui ne les manquent pas au premier arrêt, & qui en font juſqu'à vingt & trente dès le premier jour.

Moyen pour empêcher les Chiens de pouſſer & de quitter.

Il n'y a point de chien qui ne pouſſe quelquefois, ſur-tout quand il va avec le vent. On doit dans ce cas ſe donner bien de garde de le châtier, à moins qu'il ne courre les perdrix. S'il court après, il faut remarquer d'où elles ſont parties, & y aller; le chien ne manque pas d'y revenir : alors on le châtie avec le fouet, mais ſagement & par degrés, autrement on le rebuteroit, ſur-tout le chien timide, qui ne manque pas quand on le châtie avec trop de violence, de quitter ſon arrêt, & de venir derriere vous ſans vouloir chaſſer davantage.

Il y en a de rebutés qui ne font que marquer leur arrêt un inſtant, & paſſent tout droit : il eſt extrêmement difficile de les remettre. Si vous leur donnez un coup de fouet ſur le corps, donnez-en deux à terre à côté du chien : le bruit du fouet

le corrige ſuffiſamment. On augmente le châtiment à meſure que les chiens ſont incorrigibles, & on les remet au pain frit. Quand ils ne mangent que de ce pain d'exercice, on doit leur donner d'autre nourriture; car il faudroit trop de ce pain pour leur ſubſiſtance. La choſe eſt différente quand on les commence, on ne leur donne que du ſimple pain, & on leur en fait garder tant que l'on veut, même d'aſſez gros morceaux pour les raſſaſier.

Il y a des chiens qui quittent à la chaſſe le dreſſeur qui les châtie : voici comment on les corrige. On fait mette en terre un pieu dans le milieu de la baſſe-cour, & on y attache une chaîne avec un collier. Quand le chien déſerteur eſt de retour, un domeſtique l'attache au pieu & lui donne une volée de coups de fouet : un quart-d'heure après il recommence, & lui donne en une heure trois ou quatre corrections pareilles : il faut que le dreſſeur ne paroiſſe point pendant toutes ces corrections, & qu'il reſte encore quelque tems après la derniere, afin que la colere du chien ſoit paſſée. Alors il vient le trouver, il le careſſe beaucoup, il le détache, lui donne quelques friandiſes, & le ramene à la chaſſe. Il n'y a point de chien à qui cette pratique redoublée ne faſſe perdre l'habitude de déſerter.

Il y a des chiens d'un naturel ſi heureux, qu'on leur apprend à marquer, par leurs différentes poſitions ou geſtes pendant l'arrêt, l'eſpece de gibier qu'ils tiennent en reſpect, ſoit plume ou poil.

Saiſon pour dreſſer les Chiens.

Quoiqu'on puiſſe dreſſer les chiens en tout tems quand la plaine eſt découverte, cependant le plus convenable eſt lorſque les perdrix ſont couplées ; elles tiennent alors davantage, & il eſt plus aiſé de les appercevoir, parce que la terre eſt plus découverte. On diſtingue aiſément le coq de la poule, en ce que la poule a la tête raſe contre terre, & le coq l'a haute & relevée; ainſi on eſt ſûr de tuer le mâle préférablement à la femelle ; ce qui ne détruit point le gibier d'une terre. Un coq ſuffit à pluſieurs poules, & dans les campagnes il y a toujours pluſieurs coqs. Ce qui fait qu'on cherche à détruire ceux-ci, c'eſt que pluſieurs coqs courent la même poule, qui quitte le pays à force d'être tourmentée ; & lors de la ponte, elle pond en pluſieurs endroits ſans avoir de nid, & à la fin il ne lui reſte qu'un coq. On les nomme *brehanes*. Si l'on tire en volant dans le commencement de la pariade, le coq part toujours le dernier : au contraire, ſi c'eſt ſur la fin de leurs amours, comme au mois de Mai, le coq part le premier.

Comment faire arrêter & chaſſer deux Chiens enſemble.

Pour faire arrêter deux chiens enſemble, & les faire chaſſer de même, on leur fait arrêter le pain frit ſéparément, & puis enſemble. Pour cet effet, on met deux morceaux, & quand un des deux chiens a arrêté, on appelle l'autre que l'on mene derriere. Si l'un des deux prend les deux morceaux de pain, on en a un troiſiéme dans la main qu'on lui jette. Pour la perdrix, on mene le chien qui n'en a pas de connoiſſance, derriere l'autre qu'on ſuppoſe inſtruit à arrêter. Ils s'accoutument ſi bien à ce manége, que lorſqu'on leur crie *tout-beau*, le chien qui n'eſt point en arrêt, vient de lui-même ſe ranger derriere ou à côté de celui qui y eſt, il y vient même ſans attendre le *tout-beau*.

Maniere pour empêcher les Chiens de courir au gibier.

Souvent le chien court après le gibier, dès qu'il a entendu le coup de fuſil : voici le moyen de l'en corriger. Il faut lui donner un long cordeau à traîner, & être deux perſonnes ; pendant que l'un tourne, l'autre prend le cordeau & s'approche

du chien de quelques pas : quand le chien veut courir la perdrix, il donne dans le collier, & essuie des sacades qui le corrigent en peu de tems.

Voilà les moyens les plus sûrs, les moins pénibles & les plus doux pour dresser les chiens d'arrêt. Il y a d'autres manieres que des Gardes-chasses mettent en usage pour faire, en deux ou trois ans, un chien souvent mauvais, à force de coups, de jeûnes & de fatigues.

Maniere de faire rapporter de force les Chiens.

IV. Quand le chien a été mis au commandement, qu'il barre bien dans sa quête, & qu'il arrête parfaitement, il faut le faire rapporter par force.

Collier de force. On a un collier garni de trois rangs de clous, qui traversent un cuir que la pointe des clous passe de trois ou quatre lignes : on couvre le premier cuir & les têtes de clous, en cousant par-dessus un autre cuir de même longueur & largeur, afin que les têtes des clous prises entre les deux cuirs, ne puissent pas reculer. Il faut que le collier soit juste de la grosseur du col du chien. On y attache deux anneaux de fer, un à chaque bout du collier, pour passer dans chacun une corde qui se trouve doublée : quand on vient à donner une sacade, pour piquer le col du chien, le collier doit se fermer, & en lâchant la main, il doit s'ouvrir.

On doit avoir de plus un morceau de bois quarré de huit à neuf pouces de long, & de huit à neuf lignes de face : on y fait des crans en forme de scie : on perce deux trous de traverse à chaque bout, pour y passer en croix ou sautoir quatre petites chevilles un peu plus grosses qu'une plume à écrire : en jettant ce bâton à terre, les chevilles le tiennent toujours élevé à un bon pouce au-dessus de terre ; ce qui donne plus de facilité au chien pour l'engouler lorsqu'on l'appelle *à terre*.

On met le collier au col du chien : on prend le bâton quarré, dont on lui scie les dents de devant, ce qui l'oblige de les ouvrir ; on pousse le bâton en travers, en prenant garde de ne le pas blesser ; on lui met la main gauche sous la mâchoire, pour l'empêcher de rejetter le bâton, & de la main droite on le flatte sur la tête, en lui disant *tout-beau*. Si le chien jette le bâton à terre quand il sent les mains retirées, on secoue le collier pour le châtier ; & on recommence à lui scier les dents avec le bâton. Le chien voyant qu'on le punit lorsqu'il ne garde pas le bâton, & qu'au contraire on le caresse quand il le garde, s'accoutume enfin à le garder tant qu'on veut, & ouvre la gueule dès qu'on le lui présente.

Alors, pour lui faire prendre de lui-même, on le lui présente, en lui disant, *pille-apporte*, & en le caressant beaucoup, & en même-tems on lui donne de petites sacades pour le faire avancer. S'il avance de lui-même & qu'il prenne le bâton, il faut lui faire toutes sortes de caresses, & lui donner des friandises. Il y en a peu qui en veuillent manger ; ils aiment mieux qu'on leur ôte le collier.

Quand un chien avance la tête d'un pouce, & qu'il prend le bâton, il est dressé ; car une demi-heure après, il le prend à terre, & on lui dit toujours *pille-apporte*. Pour le faire venir à soi, on lui dit, *apporte ici ; haut*, pour le faire monter sur soi, en l'aidant par de légeres sacades.

Lorsqu'il rapporte le bâton avec la derniere obéissance, on lui fait rapporter tout ce que l'on veut ; un gant, des aîles de perdrix cousues sur un morceau de linge pour imiter la perdrix, une peau de liévre remplie de foin.

Aussi-tôt qu'il rapporte tout sans rien refuser, on le mene à la chasse, & on lui fait rapporter la premiere perdrix qu'on tue ; mais on doit porter le collier, &

le lui mettre s'il refuse d'obéir. Quand il a rapporté deux ou trois fois, il ne fait plus de difficulté, & pour lors il est parfait.

Comment apprendre aux Chiens à aller en trousse.

Cela est avantageux quand on fait une longue route; le chien ne se fatigue pas, & il est toujours en état de chasser.

Il faut être monté sur une rosse, ou du moins sur un cheval bien doux; un cheval vigoureux ne conviendroit pas. On attache autour de soi la corde ou la chaîne tenante au collier du chien, posé derriere soi en travers, la tête du côté de l'épaule droite : aussi-tôt que le cheval fait un pas, le chien veut se jetter à terre, & demeure pendu à la chaîne. Après lui avoir donné une volée de coups de fouet, on le reprend pour le remettre en trousse. Lorsqu'il a essuyé cinq ou six corrections semblables, il ne se jette plus, & s'accoutume peu à peu à se tenir à cheval.

Quand il y est accoutumé, si on le détache, & qu'on le laisse chasser en route, dès qu'il est las, il vient sauter à la botte, pour demander à être remis en trousse, & s'y tient enfin sans y être attaché.

Il est bon que le collier soit large, pour faciliter la respiration au chien lorsqu'il est suspendu.

Maniere de dresser les Chiens pour aller à l'eau.

En été, quand l'eau est chaude, on jette un bâton au chien à un ou deux pieds du bord de l'eau : cet animal y va jusqu'à mi-jambes, & peu à peu on jette le bâton de plus loin en plus loin.

Lorsqu'on a une piece d'eau, on y met un canard, auquel on a coupé le bout d'une aîle, afin qu'il ne s'envole point : on anime le chien en jettant des mottes de terre au canard, & en tirant des coups de fusil à poudre. Quand le chien s'est jetté à l'eau, & qu'il nage après le canard, il ne faut pas le rebuter; au contraire, on doit tirer le canard d'un coup de fusil, pour que le chien le rapporte.

Il est inutile de dresser un chien pour la chasse, à d'autres choses. Il y a mille singeries qu'on peut leur apprendre; mais elles ne conviennent qu'à un chien, qu'un maître qui n'est point chasseur, garde pour s'amuser.

Passons maintenant aux chiens & chevaux de chasse-noble.

CHAPITRE III.

Des Chiens & Chevaux de chasse-noble.

POUR chasser noblement, il faut commencer par avoir des chiens & des chevaux qui y soient propres.

ARTICLE PREMIER.

Des différentes especes de Chiens de chasse.

On réduit à dix-neuf toutes les especes de chiens, tant grands que petits; *catenarius, molossus, leporarius, venaticus major, venaticus minor, sagax, agasæus, terrarius, vertagus, hispaniolus aquaticus, hispaniolus agrarius, vil-*

laticus, *luparius*, *melitenſis*, *indicus*, *iſlandicus* ou *friſius*, *degener*, *liſcus*, & *perdicum venator*.

Nous nous ſervons pour la chaſſe, des baſſets, des braques, des lévriers, des chiens couchans, des épagneuls, & des chiens courans ou allans, qui chaſſent par la force de l'odorat. Entre les chiens François, quelques-uns ſont appellés de *race royale*, parce qu'ils courent à force les cerfs, chevreuils, loups & ſangliers. Il y en a d'autres de *race commune*, qui chaſſent ſeulement le chevreuil, le loup & le ſanglier; d'autres de *race mêlée* ou *petite race*, qui chaſſent les liévres tant dans les bois que dans la plaine. On a auſſi des chiens Anglois de trois ſortes; ceux de *race royale*, ſervent à chaſſer les cerfs, daims & chevreuils; les *chiens baubis*, ſont pour les liévres, les renards & les ſangliers : on leur coupe preſque toute la queue; ils ſont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorge effroyable; ils heurlent ſur la voie; ils ont le nez dur, & ſont barbets à demi poil. Les *bigles*, ſont pour les liévres & les lapins; il y en a de grands & de petits, & ſont excellens pour courre le liévre dans les plaines.

Les *lévriers* ſont chiens à hautes jambes, qui chaſſent de viteſſe à l'œil, & non par l'odorat; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a de pluſieurs eſpéces : les plus nobles ſont pour les liévres, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie; ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des lévriers à liévres, des lévriers à loups, & tous les plus grands ſont pour courre le loup, le ſanglier, le renard, & toutes les groſſes bêtes; ils viennent d'Irlande & d'Ecoſse, & on les appelle lévriers d'attaque : on les fait combattre contre des buffles & des taureaux, & il y en a dans la Scythie, qui attaquent les lions & les tigres. Les petits lévriers ſont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Eſpagne & de Portugal. Il faut mener les jeunes lévriers avec de vieux chiens, à dix-huit mois. Les francs lévriers ou métifs ſont mêlés de chiens courans, ou de chiens qui rident naturellement; ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement *charnaigres*. On appelle auſſi lévriers, des lévrons d'Angleterre qui chaſſent aux lapins. On appelle *lévriers harpés*, ceux qui ont les devans & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les *lévriers gigotés*, ſont ceux qui ont les gigots courts & gros, & les os éloignés : on dit *lévriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encollure longue & déliée, & le rable large & bien fait. On nomme *lévriers œuvrés*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux lévriers, en criant : *Ah, lévriers :* & quand ils chaſsent le renard, *hare, hare*.

Les *braques*, ſont chiens ras de poil, bien coupés & fort légers, bons quêteurs & ont très-bon nez. Ils conviennent dans les plaines, parce qu'ils réſiſtent à chaſſer pendant la chaleur, & qu'ils ont dans ce tems le nez meilleur que tous autres chiens.

Les *limiers*, ſont chiens muets, qui ſervent à quêter & à détourner le cerf.

Les *chiens couchans*, ſont bons chiens de fuſil qui chaſſent de haut nez, & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Eſpagne; ils ſervent à faire lever les perdrix & les cailles, & ces chiens ſont au poil & à la plume; on dit que ces chiens *piquent la ſonnette*, pour dire qu'ils courent trop vigoureuſement après l'oiſeau.

Les *épagneuls* ou *eſpagnols*, ſont plus chargés de poil que les braques, & ils conviennent mieux dans les pays couverts. Ils chaſſent de gueule, & forcent le lapin dans les brouſſailles : quelquefois ils rident, & ſuivent la piſte de la bête ſans crier : ils ſont bons auſſi pour les oiſeaux, & chaſſent le nez bas. Il y a encore des *chiens griſons*, qui eſt une eſpece de chien à poil hériſſé &

droit, qui chaſsent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *baſſets*, ſont des petits chiens inſtruits à connoître les voies du liévre & du lapin : ces chiens ne s'écartent point de leur maître, qui reconnoît à leur allure qu'ils ont rencontré, & ayant l'œil à la bête & le fuſil en main, tire auſſi-tôt que le liévre part à portée.

Les baſsets ſont appellés autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des blaireaux, & dans les terriers des lapins. Les baſsets, viennent de Flandre & d'Artois : ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, chatputois, fouines & chats-harets. Ils quêtent bien, & ont la gueule forte : ils ſont ordinairement roux ou noirs, à demi-poil, avec la queue en trompe, & ſouvent les pattes de devant tortues : il y en a qui ont double rang de dents, & qui ſont ſujets à mordre. On parle aux baſsets, en leur criant : *coule, coule, baſſets*,

Les *barbets*, ſont chiens à gros poil friſé, qui vont à l'eau, & qu'on dreſse à la chaſse des renards. On tond les barbets, & de leur poil on en fait des chapeaux.

Les *dogues* ſont encore utiles pour chaſser, & on les emploie pour aſsaillir les groſses bêtes.

L'on met les *chiens mâtins* dans le vautrait, pour chaſser un ſanglier.

On nomme *chiens allans* ou *gentils*, de gros chiens qui, en allant, détournent le gibier : on appelle *chiens trouvans*, ceux qui vont requerir un renard quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il ſeroit paſsé. Les *chiens bateurs* ſont les plus eſtimés pour le chevreuil. On ſe ſert auſſi à la chaſse de *chiens ſecrets*, qui ne ſont autres que des limiers, qui pouſsent la voie ſans appeller : on les appelle auſſi *chiens muets*, & on dit alors qu'ils rident ; au contraire, on nomme *chien babillard*, celui qui caquette & qui crie hors la voie. Les *chiens menteurs*, ſont ceux qui célent la voie pour gagner le devant : quand ces chiens ſont bien inſtruits, ils empêchent que le gibier ne prenne le change. Les *chiens vicieux*, ſont ceux qui chaſsent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute : ces chiens ſont à mépriſer pour toutes ſortes de chaſses ; au lieu qu'un chien *de bonne créance* ou *de bonne affaire*, qui eſt docile & obéiſsant quand on lui parle, eſt à rechercher, parce qu'il chaſse de fort loin ; il ſent de loin le gibier, & ne ſe trompe point au bruit. Un *chien ſage*, eſt celui qui chaſse bien, qui tourne juſte : les *chiens de tête & d'entrepriſe*, ſont des chiens hardis & vigoureux : on s'en ſert ordinairement pour chaſser les bêtes noires.

Chiens *corneaux*, ſont ceux engendrés d'un chien courant & d'une mâtine, ou d'un mâtin & d'une lice courante.

Chiens *clabauds*, ſont chiens courans à qui les oreilles paſsent le nez de beaucoup. Ils manquent de force pour ſuivre les autres chiens, & demeurent à rébattre les voies dans un petit canton, ce qui s'appelle *clabauder* : on dit chiens *de change*, qui maintiennent & gardent le change de la bête qui leur a été donnée & miſe devant eux pour la chaſser. Chien d'*aigail*, qui chaſse bien le matin, quand la roſée eſt ſur terre, & qui ne vaut rien au haut du jour : chien *du haut jour*, eſt le contraire. Chien *étouffé*, qui eſt boiteux d'une cuiſse qui ne prend plus de nourriture. Chien *butté*, qui a la jointure de la jambe groſse. Chien *épointé*, qui a les os des cuiſses rompus. Chien *allongé*, qui a les doigts du pied étendus par quelque bleſsure qui a touché les nerfs. Chien *à belle gorge*, qui crie bien, qui a la voix groſse & forte, & qui aboie quand il ſent le gibier, ou quelque choſe d'étrange. Chien *armé*, quand il eſt couvert pour attaquer le ſanglier.

Connoiſſance des Chiens par leur couleur.

Les chiens *blancs* paſſent pour les meilleurs; cependant ils ne ſont pas communément propres à courre toutes ſortes de bêtes : mais ils ſont excellens pour le cerf, ſur-tout lorſqu'ils ſont tout blancs, ſans aucune autre marque; ils ſont beaux chaſſeurs, ils ont le nez fin, la menée belle & ferme, malgré le nombre & le bruit de toute la ſuite d'une chaſſe. Ils ont pourtant la peau délicate, & ils craignent la roſée & le froid; c'eſt pourquoi ils ne ſont pas bons à mettre à la main, ni à en faire des limiers.

Les chiens courans *noirs*, ſont bons chiens auſſi, forts & vifs, & tenant long-tems ſur pied; ils ont le nez bon, & on les eſtimeroit autant que les blancs, s'ils ne s'emportoient pas tant; c'eſt pourquoi on les emploie pour courre le cerf.

On ne ſe ſert guère de chiens courans *gris* pour la chaſſe du liévre; ils ſont trop vifs, peu ſages, ſujets à couper & à ne vouloir point retourner & requêter.

Les *fauves* ne valent rien encore à cette chaſſe; ils ont trop de feu & ſont trop vigoureux; ils ſont très-bons pour le loup & les bêtes noires : on trouve encore qu'ils ont le défaut de crier trop peu dans les grandes chaleurs, étant trop vifs; on ne les réduit auſſi qu'à peine, parce qu'ils ſont opiniâtres, trop querelleurs & trop pillards.

Quelques-uns diſent qu'il eſt indifférent que les chiens ſoient d'une couleur plutôt que d'une autre, noirs, roux ou blancs, ou mêlés de ces couleurs. S'ils ſont d'une ſeule de ces couleurs, ſans mêlange, cela ne doit pas être ſuſpect; mais il eſt bon que les couleurs ſoient luiſantes, & que le poil, tant de ceux qui ſont velus que de ceux qui ne le ſont pas, ſoit doux, épais & délié.

ARTICLE II.

Marque des bons Chiens; maniere de les élever & de les dreſſer.

Les chiens courans doivent avoir les nazeaux ouverts; ils ſont ordinairement de haut nez. Mais il faut encore qu'ils ſoient longs de la tête à la queue; c'eſt en toutes ſortes de chiens, la marque la plus sûre de viteſſe & de courage, que la longueur du corps : quand il eſt court, c'eſt ſigne de lenteur & de lâcheté.

Ils doivent avoir la tête légere & nerveuſe, & le muſeau pointu : ceux qui ont la tête peſante, le muſeau épais & ramaſſé, ne finiſſant pas en pointe, ne valent rien.

Les yeux grands, élevés, nets, luiſans, propres à épouvanter du regard; ceux qui ſont pleins de feu & brillans, ſont les meilleurs de tous : les yeux noirs, s'ils ſont bien ouverts & terribles à voir; enſuite les verdâtres ne ſont pas mauvais.

Les oreilles doivent être grandes & ſouples, pendantes, & comme rompues; les droites paſſent, pourvu qu'elles ne ſoient point petites & dures.

Il eſt à deſirer que le col ſoit long, rond & flexible : en ſorte que ſi on tire un chien en arriere par le collier, le col ſemble ſe briſer à cauſe de ſa molleſſe. Les poitrines larges ſont meilleures que les étroites. Il eſt bon auſſi que les chiens aient les épaules éloignées l'une de l'autre, & ſéparées par une diſtance raiſonnable; qu'ils aient les jambes rondes, droites & bien formées, les côtés bien forts, les reins larges & ſolides, où il y ait un peu de chair & beaucoup de nerfs, le ventre avallé, les cuiſſes comme détachées, les flancs décharnés, la queue

groſse près des reins, puis déliée, longue, velue, aiſée à remuer, & où il y ait plus de poil à l'extrêmité, le poil de deſsous le ventre rude, la patte ſeche, faite comme la queue d'un renard, & les ongles gros.

Si les chiens ont les jambes de derriere plus longues que celles de devant, ils courent mieux en montant; ſi celles de devant ſont plus longues que celles de derriere, ils courent avec plus de facilité en deſcendant; &, ſi elles ſont égales, ils ſont plus propres à bien courir dans la plaine. Leurs pieds doivent être ronds & fermes. On ne voit guère de chiens retrouſsés, qui ſoient vîtes, quand ils ont le derriere plus haut que le devant.

Les lices doivent être choiſies de bonne race, & de *beau corſage*, c'eſt-à-dire, hautes, longues, & de large flanc.

Précautions pour avoir de bons Chiens.

Il faut avoir de belles lices de bonne race, les faire couvrir par des chiens courans, beaux, bons, & jeunes; car ni les vieux, ni les mâtins, ne font rien de bon.

Quand les lices ſont pleines, & que le ventre commence à avaller, on ne doit plus les mener à la chaſse; la fatigue de cet exercice nuit aux petits, & elles pourroient avorter dans les brouſsailles; on les laiſse aller par la cour ſans les enfermer dans le chenil, parce qu'elles s'y ennuieroient & ne mangeroient pas. Il leur faut de la ſoupe au moins une fois le jour.

Les chiennes qu'on veut châtrer, doivent l'être avant qu'elles aient porté. Du moins on ne doit point les couper quand elles ſont en chaleur, il y auroit trop de danger; il faut attendre qu'elles ne ſoient plus en amour, & que les petits commencent à ſe former.

Il eſt bon auſſi de ne faire couvrir ſes chiennes que dans les ſaiſons convenables aux fruits qui en doivent naître. Ceux qui viennent à la fin d'Octobre, ſont mal-aiſés à élever, parce que l'hiver approche, & que les laitages dont on les nourrit en tout autre tems, commencent à manquer. Les mois de Juillet & d'Août ſont auſſi incommodes, à cauſe des chaleurs & des vermines qui accablent les petits chiens. La meilleure ſaiſon où ils puiſsent naître, eſt en Mars, Avril & Mai. C'eſt pourquoi il faut faire couvrir les lices en Décembre & en Janvier, afin que les petits viennent en tems de bonne nourriture, & qu'ils aient deux étés contre un hiver. Quand les lices ne ſont pas naturellement en amour dans cette bonne ſaiſon, on les y provoque en les renfermant chacune avec une chienne chaude, & on fait manger à la lice des omelettes mêlées de poivre & de noix muſcade raclée : au bout de quelques jours la portiere lui groſſit, & on renvoie la chienne chaude, pour que le ſouvenir que la lice en aura, la faſse chaudier plutôt; on lui donne de la ſoupe graſse, & lorſqu'elle eſt tout-à-fait chaude, on la fait couvrir, après trois jours d'attente.

Maniere de les élever juſqu'au for-hus.

On doit mettre ceux qui naiſsent en hiver dans un muid, ou grand mannequin, avec de bonne paille, dans un endroit chaud, & nourrir la mere fortement de bonne ſoupe à viande. Quand les petits commencent un peu à manger, on leur donne du potage ſans ſel, dans lequel on met de la ſauge, ou autres herbes; &, ſi le poil leur tombe, on les frotte d'huile de noix & de miel mêlés enſemble.

On place ceux qui viennent l'été dans un lieu frais & obſcur, où les autres chiens n'aillent point. Auſſi-tôt que les petits commencent à manger, on leur donne du lait de vache, de brebis ou de chevre, tout chaud.

Lorſqu'ils ont quinze jours on leur coupe &, pour mieux faire, on leur arrache le bout de la queue, pour en tirer, ſans le rompre, le filet & le ver qui les ronge. On leur coupe auſſi en deſſous des oreilles, le tendon qui empêche qu'elles ne ſe couchent parfaitement. Il y a encore une opération à faire aux jeunes chiens quand ils ont un peu plus d'un mois; c'eſt de leur tirer le filet ou nerf de la langue, que quelques-uns nomment le ver; & delà cette opération s'appelle *éverrer;* ce qui ſe fait pour que le chien prenne corps & ne morde point.

Pour cela on prend le jeune chien dans ſes jambes, on lui ouvre la gueule avec la main, ou avec un baillon s'il eſt trop fort; on lui prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout le long & les deux côtés du nerf, puis avec la pointe du couteau on enleve adroitement ce petit nerf, en tirant doucement pour l'ôter tout entier ſans le rompre. Il y en a qui tirent ce nerf avec une aiguille enfilée d'un fil retors; ils font couler l'aiguille ſous le milieu du nerf, & la tirent juſqu'à ce que le fil ſoit paſſé au milieu, & le tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais il y a plus de danger de le rompre que de la premiere maniere: les chiens à qui on l'a ôté, en deviennent plus beaux & plus gras, & quand on le leur laiſſe, ils ſont preſque toujours étiques.

On les laiſſe avec leur mere, & on les nourrit de lait juſqu'à l'âge de deux ou trois mois qu'on les met en penſion dans des villages, où on les nourrit de laitage, de pain, & de tous les potages qu'on fait à la campagne. On les y laiſſe juſqu'à ce qu'ils aient dix mois, & pendant ce tems-là il ne faut leur donner ni charogne, ni chair ou ſang de boucherie, cela les rend pareſſeux, leur gâte le nez & leur fait ſouvent venir la gale. Par la même raiſon, on doit veiller à ce qu'ils n'aillent point dans les garennes, le plus sûr ſeroit même de les mettre dans des villages qui en ſont éloignés. Le pain, dont on les y nourrit, doit être de froment: celui de ſeigle paſſe trop vîte & leur fait un rable étroit, au lieu qu'un chien courant doit l'avoir large.

A dix mois on les retire de penſion, on les met au chenil avec les autres chiens, & on leur attache au col de petits billots de bois, pour leur apprendre à aller en couple.

Le pain, dont on les y nourrit, doit être un tiers froment, autant d'orge & autant de ſeigle: on leur donne quelquefois de la chair de cheval, d'âne & de mulet. Il y en a qui nourriſſent les chiens maigres qui courent le liévre, de ſoupe faite avec de la chair de chevre ou de tête de bœuf, mêlée quelquefois d'un peu de ſoufre pour les échauffer.

Un valet de chiens doit être docile & patient, aimer les chiens naturellement, & avoir bon pied & bon vent; il ira voir ſes chiens auſſi-tôt qu'il ſera levé, les nettoiera & rendra tout le chenil propre, les bouchonnera trois fois la ſemaine; & tous les jours, après les avoir panſés, il leur ſonnera du cor quatre ou cinq mots, ſur le ton grêle, pour les appeller à lui & les égayer. Quand les chiens ſeront autour de lui, il accouplera les mâles avec les femelles, afin qu'ils ne ſe battent point, & les jeunes chiens avec les lices, pour qu'ils apprennent à ſuivre: enſuite il les promenera, en les attirant avec quelques appâts de pain ou de chair. Cinq ou ſix jours d'exercice apprendront aux jeunes chiens à marcher ainſi accouplés, & à aller de même en chaſſe. La houſſine doit jouer ſur eux quand ils ſe battent, ou qu'ils crient à contre-tems.

Lorſque les jeunes chiens ſont bien accoutumés à marcher couplés, il faut leur apprendre le for-hus, tant du cor que de la voix; ce qui ſe fait de cette maniere.

Celui qui les conduit remplit ses poches ou sa gibeciere de douceurs, comme rôties à graisse, pieds de chevres fricassés, &c. pour donner aux jeunes chiens; il va se promener avec eux, puis après s'en être un peu écarté, il sonne du cor, en criant: *ty à-hillaut*, pour le cerf, & *va lui aller*, pour le liévre: il ne doit point cesser de sonner & de crier ainsi, jusqu'à ce que les chiens soient arrivés à lui, tandis qu'un autre qui les tient les découple, en criant: *écoute à lui, tirez, tirez*: lorsqu'ils sont au *for-hus*, c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque pas à son tour, & sans se remuer de sa place, de for-huer & de sonner du cor, & de les appeller comme le précédent: pour lors celui auprès duquel ils sont ayant une houssine en main, la leur fait sentir en criant: *écoute à lui, tirez, tirez*; & ces chiens étant retournés d'où ils étoient premiérement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin qu'ils obéissent une autre fois au son du cor & de la voix: cela fait, & étant allés & revenus, on les accouple doucement.

En exerçant les chiens, si quelqu'un d'eux vouloit courir sur un troupeau de moutons qui se rencontreroit, on doit l'en empêcher, en le fouettant bien à côté d'un mouton avec lequel on l'aura accouplé exprès, ainsi qu'il a été dit au Chapitre précédent. Il faut aussi les empêcher de courir après les lapins, quand on traverse quelque garenne.

Comment instruire les Chiens à courre le cerf.

Les chiens ayant appris le for-hus, & le son du cor & de la voix, on commence à les instruire pour cerf, quand ils ont seize ou dix-huit mois; alors on ne les mene aux champs qu'une fois ou deux la semaine, de crainte de les affiler trop.

Pour bien dresser un chien à courre le cerf, il y a trois choses qu'il faut éviter. 1°. Ne leur point faire chasser une biche, parce que le sentiment en est bien différent. 2°. Ne les pas instruire dans les toiles, à cause qu'ils s'y voient toujours tournoyer: hors des toiles, ils l'auront bientôt perdu de vue & abandonné, s'ils ne savent chasser que de vue, & non de sentiment. 3°. Ne les point faire courir le matin, comme ils aiment naturellement à faire, parce que si on les accoutume à l'aigail, ils ne valent rien sur le haut jour. Il est bon de les accoutumer à chasser à toutes sortes d'heures.

La meilleure saison pour apprendre aux jeunes chiens à suivre le cerf, c'est quand il est dans sa plus grande venaison. En Avril & Mai, il ruse trop & s'éloigne beaucoup; mais en Juillet & Août il y fait bon, parce qu'alors il est plus aisé à prendre, ne pouvant pas courir si vîte, ni si long-tems.

On choisit donc dans ce tems-là une forêt où les relais soient placés bien juste & à propos; on y mene tous les jeunes chiens ensemble, ayant à leur tête quatre ou cinq vieux chiens des mieux instruits, & on place toute cette harde au dernier relais. On fait chasser le cerf par une bonne meute, qui le tienne de près jusqu'à ce qu'il arrive au dernier relais, où sont les jeunes chiens: on découple aussi-tôt les vieux qu'on a mis à leur tête pour leur dresser les voies du cerf, puis on lâche les jeunes chiens pour qu'ils suivent & leurs anciens & la bête, & quelques-uns des bons Piqueurs les accompagnent pour les tenir tous en devoir, en faisant avancer à coups de fouet ceux qui tirent derriere ou qui s'amusent. En quelque endroit qu'on tue le cerf, il faut toujours en donner curée aux jeunes chiens comme aux autres, tous les Piqueurs présens, qui doivent leur parler pour les animer, & leur faire connoître jusqu'à leur voie.

Après quelques essais faits de la sorte, on mene les jeunes chiens en toute

ſaiſon à la forêt; on les y poſte dans un endroit par où le cerf paſſera, après avoir été chaſſé & laſſé par une bonne meute; on lui découple les jeunes chiens, qui ne trouvant plus la chaſſe au-deſſus de leurs forces, s'animent à la vue du cerf, ils l'atteignent, on le met à mort, & on leur en fait curée.

On dreſſe quelquefois les chiens pour le liévre avant de les inſtruire au cerf; ils apprennent toutes les ruſes & hourvaris, ils en ſont plus obéiſſans, ils viennent plus volontiers à tout for-hus, & leur nez s'affile mieux en s'accoutumant par les chemins & les campagnes. Les chiens dreſſés pour le liévre, le quittent bientôt pour courre le cerf.

En quel tems il faut mener les Chiens à la chaſſe.

On doit ſouvent les mener à la chaſſe pendant le printems & l'automne; car ce ſont les ſaiſons les meilleures pour les chiens; mais rarement en été, parce que le grand chaud les incommode, & qu'ils n'ont alors que peu ou point de ſentiment. Les grandes roſées telles que celles des pleines lunes, & les herbes odorantes, ôtent auſſi aux chiens la connoiſſance du gibier.

Maniere de dreſſer les Chiens pour la chaſſe du lievre.

Une chienne eſt propre à la chaſſe après l'onziéme mois, même plutôt & dès le dixiéme ſi ſon corps eſt bien formé & ſi elle n'eſt point trop foible; on peut dès-lors laiſſer partir en quelque lieu découvert un liévre qu'on tient à la main, puis lâcher de bien près la petite chienne, afin qu'elle rempliſſe ſa vue de cet objet, & qu'elle ait devant les yeux ce qu'elle pourſuit; il faut auſſi-tôt lâcher un bon chien ſur ce même liévre, de peur qu'elle ne ſoit incommodée & ne ſe rebute d'abord par une trop longue fatigue; ce bon chien détournant ſouvent & avec facilité le liévre, ſemblera le livrer à la jeune chienne, à qui il faudra le laiſſer tuer & le mettre en piéce avec les dents. Il eſt bon auſſi, quand elle a l'âge néceſſaire à pouvoir être menée à la chaſſe, de l'accoutumer dans les chemins raboteux, afin de lui rendre les pieds bons. A l'égard des chiens, on ne doit pas ſouffrir qu'ils chaſſent avant deux ans, ils ne ſont pas propres à cet exercice ſi-tôt que les chiennes, à beaucoup près.

Lices & Chiens courans des Anglois; exemple à ſuivre.

Pour avoir de bons chiens courans & en quantité, les Anglois gardent exprès des chiennes des meilleures races, qui leur ſervent de lices portieres; elles ne vont jamais à la chaſſe, ils les laiſſent libres dans les baſſes-cours, & ſans être ſujettes aux avortemens, elles font tous les ans deux portées, de chacune deſquelles ils ne gardent que ſix petits; en ſorte qu'ils comptent tous les ans ſur douze de chaque lice; & comme ils abondent en laitage, les lices ſe trouvant en liberté & nourries de lait, elles pouſſent leurs petits juſqu'à cinq mois, qu'ils ont fait leur gueule à force de lait, & ils ſont plus en état de chaſſer à un an, que les autres à dix-huit mois.

Les Anglois nourriſſent tous leurs chiens enſemble, & dès l'âge de ſix mois ils les menent à la campagne, ſans permettre qu'ils ſe ſéparent.

Il y a long-tems qu'on a reproché aux François leur négligence ſur ce point; il eſt vrai que les chiens François ont les voies plus hautaines, chaſſent plus gaiement, le nez & le balai haut, tournent, requêtent & rentrent mieux dans la voie que les chiens Anglois, qui chaſſent le nez & la queue baſſe comme les renards: mais ces avantages des chiens François s'évanouiſſent par la mauvaiſe nourriture

& par la vie libertine qu'on leur donne, en les faiſant élever ſéparément chez des Bouchers ou des Payſans juſqu'à un an ou quinze mois; de ſorte que quand on les met au chenil, on ne peut les réduire qu'à force de coups, & une meute ne devient ſage qu'à force de vieillir.

Chenil & ſoins néceſſaires aux Chiens.

L'entretien des équipages & la propreté des chenils dépendent de l'affection du maître & de l'aſſiduité de ſes gens.

Il faut que les chiens ſoient bien panſés & tenus proprement, & que le chenil ſoit d'une grandeur proportionnée à la meute de chiens que l'on a; on doit le placer dans un coin de baſſe-cour; plus il ſera ſpacieux, mieux les chiens s'y plairont; dans le milieu du chenil il doit y avoir un ruiſſeau d'eau vive, ſoit d'une fontaine ou puits près duquel il eſt bon de mettre un grand baſſin de pierre haut d'un pied pour recevoir le cours de l'eau, afin que les chiens y boivent à leur aiſe. Le baſſin doit être percé dans un endroit du fond pour faire écouler l'eau, & le nettoyer quand on voudra.

Dans un coin du chenil il faut un petit bâtiment de deux chambres baſſes pour les chiens, & deux autres chambres au-deſſus pour le valet de chiens. Dans chaque chambrée de chiens il y aura une cheminée pour faire grand feu quand il en ſera beſoin, c'eſt-à-dire, au retour des chaſſes, principalement en tems humide, pour ſécher & délaſſer les chiens, ſinon la gale les prend. Nous mettons nos chiens par douze à chaque chenil.

On doit auſſi prendre garde à l'expoſition du chenil, car il eſt plus aiſé de chauffer les chiens quand il fait froid, qu'il ne l'eſt de les rafraîchir lorſqu'il fait chaud; c'eſt pourquoi il faut expoſer à l'orient la porte & les fenêtres du chenil, parce que le peu de chaleur du ſoleil levant ſuffit pour en diſſiper le mauvais air & les mauvaiſes ſenteurs; l'expoſition du midi eſt dangereuſe à cauſe de la chaleur qui donne la rage aux chiens.

Pour l'éviter, ſi l'on n'a point de fontaine dans le chenil, on doit leur donner très-ſouvent de l'eau fraîche, les rafraîchir de bon lait quand ils ont fait de grands efforts, & les purger lorſqu'ils ont fait de trop grandes curées.

Les murs du dedans du chenil doivent être bien blanchis, les fenêtres bien fermées de vitres, pour que les mouches n'y entrent point; il faut laiſſer la porte du chenil ouverte pendant le jour, afin que les chiens aillent s'égayer & vuider quand ils voudront.

On mettra dans les deux chambres du chenil de petites couchettes hautes d'un pied, montées ſur des roulettes pour les pouſſer où l'on voudra, afin de pouvoir nettoyer deſſous, & que quand les chiens reviendront de la chaſſe & qu'il ſera néceſſaire de les faire chauffer & ſécher, on puiſſe rouler les couchettes & les approcher du feu; il faut qu'elles ſoient plancheyées d'ais percés, afin que l'urine s'écoule à terre, s'ils venoient à piſſer deſſus.

On met ſur de petits baquets de bois leur pain coupé par petits morceaux, parce qu'il arrive quelquefois que les chiens ſont dégoûtés & malades, & qu'il y a certaines heures qu'ils ne veulent point manger; c'eſt pourquoi il faut qu'il y ait toujours du pain dans les baquets.

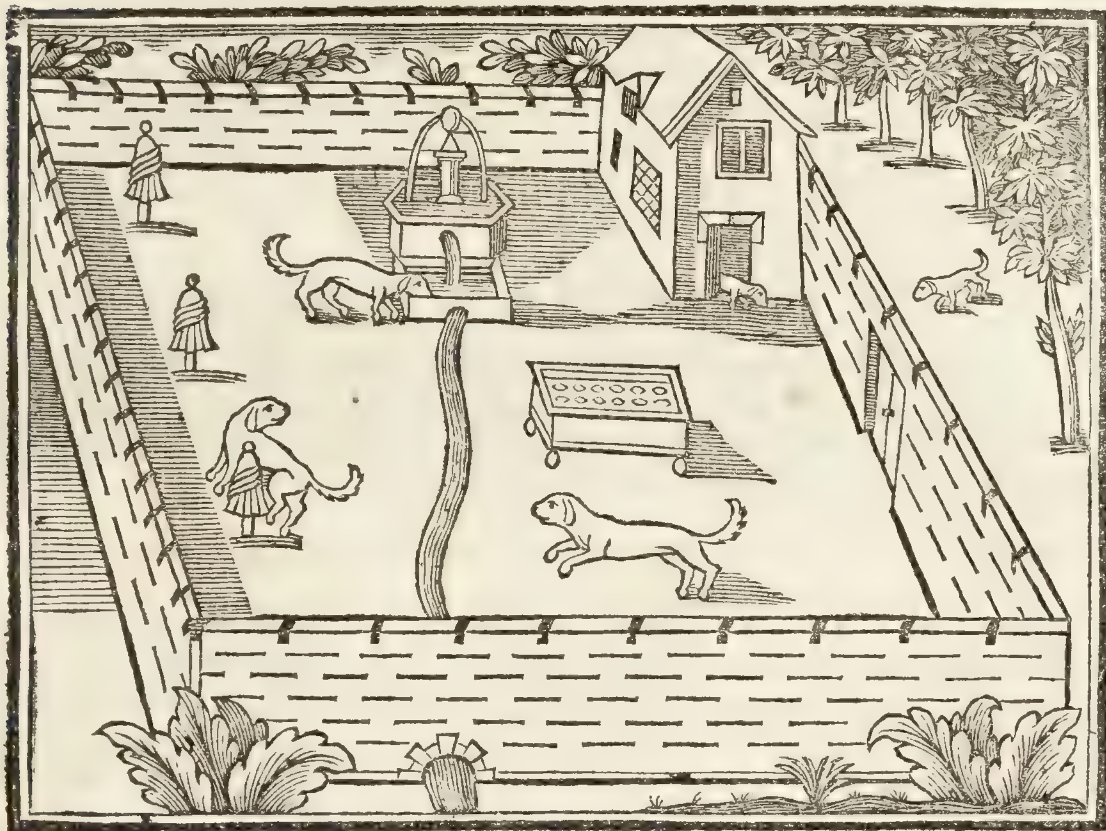
On doit encore viſiter de tems en tems les grains dont on les nourrit.

Le relan que la ſeule épaiſſeur des tas donne dans le grenier, une eau puante dont on aura pêtri le pain, ſuffit pour leur donner de petites maladies qui dégénerent en grandes, & après des cours de ventre aboutiſſent à la rage. Une ſeule fournée de pain mal cuite, rend toute la meute malade une ſemaine entiere, ſur-tout les chiens les plus voraces.

Au printems la nature ſe renouvelle & les animaux, ſur-tout les cerfs, font faire plus d'efforts aux chiens ; & en automne tous les corps s'affoibliſſent ; c'eſt pourquoi ces deux ſaiſons ſont celles où l'on doit avoir plus de ſoin au maintien des meutes, & il faut purger les chiens, les ſaigner, les panſer, les tenir plus nettement, & les nourrir mieux qu'en tout autre tems.

Les grandes curées ruinent preſque toutes les meutes.

Figure d'un Chenil.



ARTICLE III.

MALADIES DES CHIENS DE CHASSE.

Pour les guérir de la gale.

Mettez de l'huile de chenevis ou de l'huile de noix dans un pot de terre neuf ſur la braiſe ; quand elle commencera à frémir, jettez-y du ſoufre bien pilé & le remuez toujours avec un bâton ; une petite demi-heure après vous y mettrez de la couperoſe, verd-de-gris & noix de gale que vous aurez pilés, mais plus de ſoufre que des autres drogues ; continuez de remuer, & ſi cela veut bouillir par-deſſus, vous y jetterez une poignée de ſel & un peu de vinaigre pour le faire abaiſſer. Pour connoître quand la drogue ſera cuite, il en faut mettre ſur une tuile ; & ſi elle blanchit, elle ſera cuite. Si vos chiens ſont fort galeux, vous y ajouterez de la poix neuve de Bourgogne, & après que votre onguent ſera fait, vous en frotterez vos chiens fortement afin d'émouvoir la gale & que l'onguent pénétre mieux. Il faut qu'il ſoit chaud à pouvoir y tenir la main, & pour cela que le pot ſoit ſur un peu de charbon pour tenir la chaleur égale : lorſqu'ils ſont frottés, on doit les laiſſer ſur la paille ſans les ſortir, & ne les pas faire chaſſer ſi-tôt, à cauſe

que cet onguent leur a ôté une partie du ſentiment, qui ne reviendra que quelques jours après.

D'autres font infuſer dans de fort vinaigre du ſel, du poivre, de la poudre à canon & des feuilles de tabac, frottent les chiens avec un bouchon de paille, lavent bien la gale avec cette compoſition, & les tiennent enfermés ſur la paille fraîche.

Pour guérir le flux-de-ſang des Chiens.

Les trop grandes fatigues que les chiens ont à la chaſſe, & les frimats qui les morfondent leur cauſent le flux-de-ſang. Cette maladie eſt contagieuſe, ainſi il faut ſéparer les chiens auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, & les mettre dans un lieu où ils ſoient bien chaudement & nettement, ne leur donner rien de ſalé, les nourrir de potage fort épais où l'on mêlera de la terre ſigillée; & s'ils n'en guériſſent point, prendre de la farine de féves, & en faire de la bouillie fort épaiſſe dans laquelle on mêlera auſſi de la terre ſigillée, ſi c'eſt un jeune chien, il en guérira; mais s'il eſt vieux, cela eſt douteux.

Pour faire mourir & ſortir les vers que les Chiens ont dans le corps.

Prenez deux dragmes de jus d'abſinthe, deux dragmes d'aloës hépatique, deux dragmes de ſtaphiſaigre, une dragme de corne de cerf brûlée, une dragme de ſoufre, le tout pilé & incorporé enſemble avec de l'huile de noix juſqu'à la valeur d'un demi-verre, & les faites avaler au chien malade.

Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les plaies des Chiens.

Il faut prendre des noix vertes, les piler, les mettre dans un pot avec une chopine de vinaigre, & les laiſſer tremper quatre heures, puis les faire bouillir ſur le feu, & paſſer le tout au travers d'un linge; enſuite mettre cette décoction dans un pot, & y ajouter une once d'aloës hépatique, une once de corne de cerf brûlée & une once de poix réſine, le tout en poudre; mêler bien le tout enſemble, & nettoyer l'endroit où ſont les vers avec cette compoſition.

Pour les Chiens qui ont mal dans les oreilles.

Mettez du verjus dans une écuelle avec de l'eau de feuilles & fleurs de l'arbriſſeau qu'on appelle troêne, ou de l'eau de fleur de chevrefeuille & gros comme le bout du doigt de miel commun que vous mêlerez avec; verſez de cette compoſition dans l'oreille du chien, lui broyant & mouvant avec le pendant de l'oreille; puis faites chauffer de l'huile de laurier que vous lui mettrez dans le fond de l'oreille, la lui bouchant avec du coton; quand même vous n'y mettriez que de l'huile de laurier elle peut guérir, à moins que le mal ne s'opiniâtre.

Pour faire piſſer les Chiens.

Les chiens qui ont fait de grandes courſes, ſur-tout dans les chaleurs, ou qui ont couru les lices en amour, ſe ſont échauffé les reins & ne peuvent piſſer. Prenez cinq ou ſix raves coupées par rouelles, une poignée de feuilles de guimauve, autant d'une herbe qui s'appelle *archaquange*, qu'on trouve dans les vignes, racines d'aſperge, de fenouil & de piſſenlit, à doſes égales; faites bouillir le tout avec du vin blanc juſqu'à la réduction du tiers, que vous ferez avaler aux chiens.

Pour

Pour guérir les Chiens de la crevasse des pieds & des autres plaies où ils ne peuvent porter la langue.

Il faut prendre un oignon blanc, le piler dans un mortier, y ajouter une pincée de suie & une de sel, & piler le tout ensemble, puis le mettre dans un morceau de linge blanc; & après avoir lavé les pieds du chien avec du vin un peu chaud, on les essuyera, & ensuite on pressera le linge avec la main dans les crevasses; elles se resserreront & la plante du pied s'endurcira.

A l'égard des plaies, on prendra des feuilles de pêcher que l'on pilera dans un mortier, & après les avoir mis dans un morceau de toile, on lavera la plaie du chien avec du vin un peu chaud, puis on pressera le linge avec la main, afin que l'eau tombe dans la plaie; ce qui guérira le chien & fera mourir les vers qui pourroient s'engendrer dans la plaie.

Pour les Chiens qui ont les pieds engravés.

Les chiens sont sujets, par de grandes chaleurs & sécheresses, à s'engraver & à s'échauffer les pieds, & dans les gelées, à se les écorcher. Prenez des jaunes d'œufs, selon le nombre de chiens que vous avez à panser; délayez les œufs avec du fort vinaigre & de la suie que vous prendrez à la bouche d'un four, & la passerez, ne mettant que le plus délié avec les œufs & le vinaigre; étendez le tout sur de l'étoupe & le mettez sur un linge en double, dont vous envelopperez le pied du chien: s'il y a beaucoup de mal, vous continuerez plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Pour guérir les morsures de serpens & viperes.

Prenez de l'herbe nommée la croisette, de la rhue, des feuilles de poivre d'Espagne, du bouillon blanc, des pointes de genêt & de la menthe, de chacun une poignée; pilez bien ces herbes, faites-les bouillir dans du vin blanc pendant une heure; passez le tout dans un linge, & mettez dissoudre dans la décoction le poids d'un écu de thériaque: on fait avaler au chien blessé plein un verre de cette décoction, & ensuite on en lave la morsure, & on met dessus la plaie une feuille de bouillon blanc.

Pour les Chiens blessés du sanglier.

Les chiens qui chassent le sanglier, sont très-sujets à être blessés, sur-tout au ventre. Si ce ne sont que des décousures, quoique les boyaux sortent, pourvu qu'ils ne soient pas offensés, il n'y a qu'à les leur remettre doucement avec la main bien lavée, essuyée & ointe d'huile d'olive ou de graisse douce & nette; puis mettre dans la plaie une tranche de lard gras, la recoudre avec de bon fil blanc de Bretagne & une aiguille dont les Chirurgiens se servent, & nouer les pointes, de peur que le fil ne s'échappe, de même aux autres endroits, & tenir toujours la plaie grasse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent: l'aiguille doit être quarrée par la pointe, & le reste rond; les valets de chiens doivent en être toujours munis, aussi-bien que de bon fil & de lard gras.

Souvent les chiens sont foulés des sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses; comme cet animal est pesant, il ne laisse pas quelquefois de leur rompre ou démettre quelque côte: il les faut remettre; mais s'il n'y a que foulure, prenez racine de symphytum & de mélilot, que vous pilerez; ensuite faites fondre

de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de l'huile rosat, & mêlez bien le tout, étendez-le sur de la toile neuve, puis coupez le poil à l'endroit du mal, appliquez-y l'emplâtre bien chaud, & le laissez jusqu'à ce qu'il se détache.

Pour guérir la rage des Chiens.

Le chien est de tous les animaux le plus sujet à la rage : on en distingue six sortes, dont les trois premieres sont incurables.

La premiere & la plus mauvaise, est celle qu'on appelle *rage enragée.* Les chiens qui en sont frappés, crient & heurlent d'une voix cassée & enrouée ; ils courent sans connoissance tant qu'ils ont de force, & mordent généralement tout ce qu'ils rencontrent. Leur morsure à sang est mortelle.

La seconde, qu'on nomme *rage courante*, ne differe de la premiere qu'en ce que le chien ne s'attache point aux hommes, mais seulement aux bêtes qu'il trouve en son chemin. Ces deux sortes de rages sont contagieuses pour les autres chiens, quoiqu'ils n'en soient point mordus.

La troisiéme, s'appelle *rage efflanquée.* Les chiens ont les flancs serrés & battans continuellement, la tête & le regard bas, levant les pieds fort haut & chancelant en marchant. Cette rage vient ordinairement aux vieux chiens & à ceux qui sont mal nourris ; ce qui les amaigrit peu-à-peu : ils ne sont pas dangereux pour mordre, n'ayant pas assez de force, & ils meurent dans cette langueur.

La quatriéme s'appelle *rage tombante.* Les chiens qui en sont attaqués ne se peuvent presque soutenir, allant chancelant, & meurent ainsi. Le venin de cette rage n'est pas si violent, & elle ne rend pas les chiens si furieux : ils ne mordent point, mais ils ne laissent pas d'être dangereux ; il les faut séparer & se servir des remedes qui suivent.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une herbe appellée passe-rage, laquelle a la feuille comme celle d'iris, sinon qu'elle est un peu plus noire ; mettez-le dans un petit pot de terre plombé, ajoutez-y le poids de quatre écus de jus d'ellébore noir, & autant de jus de rhue ; si les herbes ne rendent point de jus, il faut en faire une décoction & en prendre, puis y mettre le poids de quatre écus de vin blanc, mêler le tout ensemble, le passer dans un linge, le verser dans un verre, & y ajouter deux dragmes de scamonnée sans être préparée, ensuite faire avaler le tout au chien malade en lui tenant la gueule haute, & encore quelque tems après, de peur qu'il ne la rejette : vous le saignerez avec un couteau bien pointu, dans la gueule, au haut du palais, sous la dentelure, & lui ferez assez d'ouverture afin qu'il saigne, & après le mettrez sur la paille fraîche ; vous pouvez lui faire avaler aussi du jus d'herbe appellée corne-de-cerf, huit dragmes, avec un peu de sel en poudre.

Ou bien il faut prendre le poids de quatre écus de la feuille ou graine de péonne, autant de jus de coulevrée, autant de l'herbe de *cruciata* ou croisette, quatre dragmes de staphisaigre bien broyé ensemble, le mêler avec les jus susdits & le faire boire au chien : cela fait, on doit lui fendre les deux oreilles pour le faire saigner, ou bien le saigner des deux veines qui sont au-dedans des épaules, que l'on appelle pour les chiens, les erres. Si la médecine n'a pas assez opéré, il la faut réitérer.

La cinquiéme s'appelle *rage endormie*, parce que les chiens sont toujours couchés & font mine de dormir ; cela vient quand l'humeur froide & chaude se rencontrent dans le cerveau : ils tombent dans un assoupissement sans pouvoir dormir ; mais si l'humeur froide abonde plus que la chaude, le chien dort plus

qu'il ne veille. Cette rage n'eſt point dangereuſe, & pour la guérir, prenez le poids de ſix écus de jus d'abſynthe, le poids de deux écus d'aloës en poudre, le poids de deux écus de corne-de-cerf brûlée avec deux dragmes d'agaric; mêlez le tout avec le poids de ſix écus de vin blanc, & le faites avaler au chien.

La ſixiéme & la derniere s'appelle *rage de tête*, parce que la tête du chien en devient enflée, & les yeux en paroiſſent ſi gros, qu'ils ſemblent être hors de la tête; ce qui vient de la grande abondance de ſang chaud & ardent, lequel eſt renvoyé du cœur au cerveau, s'épanchant par-tout; & à cauſe de cette enflure, ces chiens ne mordent perſonne. Pour remédier à cette maladie, il faut prendre le poids de ſix écus de jus de fenouil en décoction, le poids de quatre écus de jus ou décoction de guy qui croît ſur lesaubes-épines, autant de jus ou décoction de lierre, autant de jus ou décoction de polypode qui croît ſur les chênes, & mettre le tout dans un petit poëlon bouillir avec du vin blanc, & quand il ſera un peu refroidi, le faire prendre au chien.

Lorſqu'une meute eſt attaquée de la rage, il faut ſéparer vîtement tous les chiens, leur donner de l'orviétan ou de la thériaque de Veniſe, les baigner en eau ſalée ou les mener à la mer, & les purger de ſené infuſé dans du lait chaud, & brûler dans les lieux où ils ſont force geniévre, des copeaux de ſapin, & du vinaigre ſur des pelles de fer rougies au feu : quand ils ſont bien purgés, pour les rafaîchir on leur donne de la ſoupe faite avec des têtes de veaux, force chicorée, laitues, & autres herbes rafraîchiſſantes.

Il eſt néceſſaire de purger ſur-tout les chiens qui ont l'air triſte & le regard ſombre.

Voyez auſſi pour la rage ce qui eſt dit au Tome premier, page 293.

Pour les Chiens qui ſont mordus des Chiens enragés.

Suivant certaines perſonnes, pour empêcher que les chiens qui auront été mordus de chiens ou de loups enragés, n'en deviennent malades, on doit d'abord mener les chiens à Saint-Hubert : ſi c'eſt en Italie, à Saint Donin & Saint Bellin; & en Provence, à Saint Denis. Lorſqu'on eſt trop éloigné des lieux qu'on vient de nommer, il y a aſſez de villages où Saint Pierre eſt le Patron. On y tient une clef, qu'ils appellent la clef de Saint Pierre, qui eſt faite exprès pour flâtrer & brûler les chiens & beſtiaux au milieu du front, leur brûlant le poil & la peau; car il faut que l'eſcarre en tombe : après on les ira jetter & plonger trois fois dans un étang ou riviere, & on mettra le feu à l'endroit du corps où il aura été mordu, pourvu que ce ne ſoit pas ſur des nerfs, & enſuite on y appliquera un emplâtre de poix de Bourgogne, qui attirera tout le venin.

D'autres les menent à la mer, & les y plongent auſſi trois fois : quand ils ſont trop éloignés de toutes ces choſes, ils font le remede qui ſuit. Si le chien qui eſt mordu a une grande plaie, ils la laiſſent ſaigner long-tems, afin qu'une grande partie du venin s'en aille par-là, & après que le ſang eſt arrêté, ils lavent bien la plaie avec du fort vinaigre tout chaud, ou avec de l'eau dans laquelle aura bouilli une racine appellée parelle ſauvage, que l'on trouve par-tout. Lorſque la plaie eſt bien lavée, ils y mettent un cataplaſme fait avec oignon & ail cuits dans les cendres, y ajoutant un peu de miel & de ſel pulvériſé : ils renouvellent ce cataplaſme ſix jours durant, & après ils entretiennent la plaie avec des remedes ordinaires, pour la tenir long-tems ouverte. Pour bien faire ſortir le venin, ils prennent une poignée de pimprenelle, la pilent bien, & en

tirent le jus, qu'ils mêlent dans un demi-ſeptier de bonne huile d'olive, & le font avaler au chien.

Signes qui ſont connoître quand un Chien eſt enragé.

Quoique nous ayons donné des marques ſuffiſantes pour juger ſi un chien eſt enragé, en voici néanmoins encore qui confirment davantage dans cette connoiſſance. Il faut prendre le chien & l'approcher de l'eau ; s'il eſt enragé, il ne manquera pas de trembler & de dreſſer le poil ; ſes yeux ſeront rouges & étincelans, le regard de travers & la vue fixe : il penche la tête en courant, & ſa gueule eſt ouverte ſans crier ; il tire la langue & jette de l'écume de la gueule & des naſeaux, faiſant ſortir le vent gros de ſon nez, mordant les autres chiens, en remuant la queue & les flairant avant que de les mordre ; ſes babines couvrent ſes dents, il chancele çà & là, il ſe heurte à tout ce qu'il rencontre, & enfin il ne connoît plus ſon Maître : ce ſont-là tous les ſignes de la rage ; & pour en être plus parfaitement aſſuré, il eſt bon de le ſéparer & de l'enfermer trois jours & trois nuits, lui donnant pain, viande, potage, lait & eau auprès de lui ; s'il ne mange pas, il eſt aſſurément enragé, & ne peut vivre en cette rage que neuf jours au plus.

ARTICLE IV.

Des Chevaux de chaſſe.

Un cheval de chaſſe, outre les qualités extérieures des autres chevaux, doit encore avoir beaucoup d'haleine, de légéreté & de sûreté. Il doit être un peu long de corps, relevé d'encolure, & avoir les épaules libres & plattes, les jambes larges & nerveuſes, ſans être trop long jointé. Il eſt eſſentiel auſſi qu'il ſoit naturellement vîte, ſenſible à l'éperon, & dans un appui léger.

On préfere pour la chaſſe les chevaux de moyenne taille aux grands. Nous ſommes fort dans le goût des chevaux Anglois pour cet exercice, à cauſe qu'ils ſont plus vîtes & qu'ils ont plus d'haleine que les autres chevaux ; mais ils ſont ſujets à avoir le galop rude & incommode, à moins qu'on ne les en ait corrigés par l'art du manége.

Il y a une eſpéce de chevaux de chaſſe, qu'on appelle *chevaux d'arquebuſe ;* ce ſont des petits chevaux qu'on dreſſe pour chaſſer au fuſil. On les apprivoiſe au feu de maniere qu'ils ſuivent l'homme & qu'ils ſont inébranlables au mouvement & au bruit du fuſil ; ils ne s'épouvantent point au partir & au vol du gibier. On les accoutume d'abord à s'arrêter quand on prononce le mot *hou ;* on leur apprend enſuite à demeurer court & ſans remuer, même en galoppant, dans le tems qu'on abandonne toute la bride ſur le col pour coucher en joue. Il n'y a pour cela d'autre regle que l'intelligence & la patience.

Quand vos chevaux ont fait une grande journée, il faut prendre de la fiente de vache & une pinte de vinaigre ou deux, ſelon la quantité de chevaux, avec un quarteron ou demi-livre de ſel, faire bouillir le tout enſemble juſqu'à conſiſtance de bouillie, & leur en laver les quatre jambes ; vous les trouverez le lendemain auſſi frais que s'ils n'avoient point travaillé de la ſemaine.

Un Gentilhomme qui n'a pas aſſez de bien pour avoir un Ecuyer ſur lequel il ſe repoſe, doit, d'abord que ſes chevaux ſont de retour d'une journée de chemin ou de chaſſe, regarder s'ils mangent avec appétit, leur viſiter les pieds, les voir aller à l'eau, & à leur retour, s'ils mangent bien ; & en les faiſant deſſoler, il doit tâter avec la main s'il n'y a point d'enflure ſous la ſelle ; en cas qu'il

s'y trouve quelque choſe de dur, il faut prendre de l'eau-de-vie avec du ſavon marbré & en faire une charge, & auſſi-tôt reſſeller le cheval, l'attacher haut, de peur qu'il ne ſe couche & gâte la ſelle; & ſi le lendemain le mal n'eſt pas diminué du moins de la moitié, & que l'enflure ſoit toujours dure, on doit prendre de la poix de Bourgogne avec deux fois gros comme le pouce de beurre frais, bien battre le tout, en faire un emplâtre ſur du cuir, auprès du feu, & le mettre ſur la bleſſure; dans vingt-quatre heures cela aura attiré la matiere. Si la bleſſure n'eſt pas ſur des nerfs, il faut couper la chair, prendre du blanc d'œuf, de la ſuie de cheminée bien battus enſemble, que l'on appliquera ſur la plaie, pour ôter le feu & les chairs baveuſes qui pourroient y être reſtés: le lendemain, en ôtant l'appareil, ſi la chair eſt rouge, on doit laver la plaie & y mettre de la ſuie de cheminée toute ſeule, & en deux fois vingt-quatre heures la chair ſera revenue.

Si les chevaux ont reçu un coup de pied, ſoit au corps ou à la jambe, il eſt bon de frotter la bleſſure de même avec de l'eau-de-vie & du ſavon marbré; & ſi cela ne guérit point, ſe ſervir du reméde ci-deſſus.

Quand un cheval a une entorſe ou une mémarchure, ou que le boulet eſt enflé, il faut prendre un tiers de poix noire, un tiers de poix réſine, un tiers de beurre frais, faire fondre le tout, puis le mettre ſur un emplâtre de cuir, auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du cheval, enſuite appliquer l'emplâtre ſur le mal le plus chaud que l'on pourra, & l'y laiſſer deux fois vingt-quatre heures: s'il n'eſt pas entiérement guéri, on recommence le même remede.

CHAPITRE IV.

Des ſaiſons & lieux où l'on trouve chaque ſorte de Gibier.

Les Chaſſeurs diſtinguent les groſſes bêtes, en bêtes *fauves*, bêtes *noires*, & bêtes *rouſſes* ou *carnaſſieres*. Les bêtes *fauves* ſont les cerfs, les daims & le chevreuil, avec leurs femelles & faons: les bêtes *noires* ſont les ſangliers & marcaſſins, & ces bêtes fauves ou noires compoſent la groſſe venaiſon: les bêtes *carnaſſieres* ſont le loup, le renard, le blaireau, la fouine, le putois & autres, qu'il eſt permis à tout le monde de chaſſer & de tuer.

On diſtingue de même le menu gibier en *gibier-poil*, qui ſont les liévres & les lapins; & en *gibier-plumes*, qui ſont les oiſeaux. Les uns ſont réſidans & demeurent dans le pays, comme perdrix, faiſans, poules & râles d'eau & de genêt, &c. Les autres ſont paſſagers, comme ortolans, cailles, ramiers, bécaſſes, bécaſſines, pluviers, ſarcelles, oies, grues, outardes, &c. outre les oiſeaux de riviere & de plonge, & ceux de proie.

Le *printems* eſt une ſaiſon morte pour la chaſſe, parce que les bêtes s'accouplent & que les oiſeaux font leur ponte: ceux d'eau ſe cachent dans les forts des grands marais & des étangs.

Il y a cependant quelques oiſeaux qu'on peut chaſſer en cette ſaiſon. Depuis les quatre heures du matin juſqu'à neuf, on entend les tourterelles & les ramiers chanter ſur les branches d'arbres: on peut les tirer. Cette heure paſſée, ces oiſeaux vont chercher à boire, puis ſe retirent ſur les arbres juſqu'à trois heures après midi, auquel tems ils vont manger dans les terres enſemencées: on peut encore les chaſſer juſqu'à cinq ou ſix heures du ſoir.

On peut auſſi alors aller au bois ou dans une garenne juſqu'à huit heures : on y voit ſouvent le liévre ou le lapin venir à la rentrée pour ſe retirer dans le fort, & c'eſt le tems de les tirer : ſi l'on veut aller à l'affut, il eſt bon d'y aller au ſoleil couchant, & ſe poſter à vingt pas du bois pour attendre le gibier à la ſortie, quand il va viander dans un pré, dans quelque avoine nouvellement levée, ou dans quelques bleds verds.

Le chevreuil ſe chaſſe auſſi en cette ſaiſon, ainſi que les bêtes fauves qui commencent à brouter le bourgeon, & c'eſt dans les jeunes taillis qu'il faut les aller chercher : le matin & le ſoir ſont le véritable tems; au milieu du jour tous ces animaux ſe retirent dans les grands forts.

Les lieux avantageux pour chaſſer au printems, ſont les pays herbus, les terroirs plus humides que ſecs, & les côteaux expoſés au midi : les jours favorables ſont ceux de tems frais & de vents humides.

En été, on peut auſſi chaſſer aux animaux dont on vient de parler. On ne peut encore chaſſer ni liévres ni perdrix ; il n'y a que les cailles qu'on peut prendre au chien couchant & à la tiraſſe le long des prés, ou bien les tirer au fuſil ; il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre tems.

En été, les lieux expoſés au nord ſont les meilleurs.

L'automne eſt la vraie ſaiſon de la chaſſe : toute la terre n'a plus de grain ; les oiſeaux ſont en abondance, & les jeunes n'ont point encore été battus ni au fuſil ni par les tendeurs.

Sur la fin du mois d'Août, on trouve la tourterelle & le ramier dans les grains coupés ; ils y vont repaître, ils ſe perchent ſoir & matin, & on les voit alors en troupes. On a de plus les cailles, les bécaſſines, &c.

On chaſſe auſſi les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les tireurs ; autrement il ſeroit difficile de les avoir, à cauſe qu'ils ſont dans les chaumes, où on ne les découvre qu'avec peine ; ils vont pour l'ordinaire le long des ruiſſeaux pendant la plus grande chaleur du jour.

Dans cette même ſaiſon, on va dans les lieux marécageux & le long des étangs chaſſer les oiſeaux de marais dès les quatre heures du matin, ou même plutôt s'il eſt poſſible : on chaſſe auſſi le héron ſoir & matin le long des eaux, & les bécaſſes dans les bois & taillis.

On chaſſe encore les bêtes fauves en cette ſaiſon : elles ſortent des taillis lorſque le ſoleil va ſe coucher ; il fait bon les y quêter alors à vingt pas du fort & avec un fuſil bien chargé, obſervant de ſe mettre au-deſſous du vent, afin que ces animaux ne vous ſentent point.

On chaſſe auſſi pour noir, & ces animaux ſe trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou près de quelques ſources ou de quelques fontaines où ils vont faire leurs boutis : quand les grains & les raiſins ſont bons, on fait des loges dans quelque vigne ou bled où l'on ſait qu'ils viennent faire leurs mangeures ; & là, armé d'un bon fuſil chargé à cartouche, on abat quelque ſanglier, à demi-heure du ſoleil couchant.

Sur la fin de l'automne, on a la grue & les oies ſauvages : il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles deſcendent dans les plaines qui ſont découvertes & qui ſont proche de quelque grand marais & étang où elles ſe retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, & partent du lieu où elles ont couché dès la pointe du jour. Ces oiſeaux volent aux ſemailles dans les plus grandes campagnes, & paiſſent à la vue des Laboureurs ; tellement que pour y tirer, il eſt mal-aiſé d'en approcher ſi on ne prend la charrue ; c'eſt l'expédient le plus sûr : ou bien on ſe met derriere une charrette,

feignant de passer le chemin. Il faut que celui qui conduit la charrette ou charrue crie d'une voix haute après ses chevaux. Ces oiseaux, que ce bruit n'épouvante point, se laissent ainsi approcher de près, ce qui donne beau jeu aux Chasseurs.

Les grues & les oies sauvages se repaissent jusqu'à midi, après quoi elles vont boire dans les marais & dans les étangs, où elles restent jusqu'à trois heures qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines chercher de la nourriture. Le meilleur tems de les tirer est le matin & le soir : les oies se couchent dans les étangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, & dans les endroits les plus inaccessibles, & les grues au milieu des marais.

Ces oiseaux sont de difficile abord lorsqu'ils sont dans les étangs ; leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des Chasseurs. Pour les surprendre, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le conduit dans l'endroit de l'eau où les oies viennent boire en plein jour, & on le laisse là trois ou quatre jours pour les y accoutumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante : quand elles sont allées à la paisson, ou la nuit au clair de la lune, on se met dans le bateau trois ou quatre, avec de bons fusils bien chargés, & on tire tous ensemble à la premiere occasion. Faute de bateau, on se cache derriere quelque saule ou aulne, & toujours à l'endroit de l'étang par où l'on sait qu'elles doivent revenir du pâturage ; elles volent en troupes & proche de terre, ce qui aide à les tirer en volant ; mais quand elles ont été surprises, les oies qui restent ne reviennent plus.

Les étangs fournissent beaucoup de poules d'eau, bécassines & autres sauvagines qu'on tire le long des rivages. On a aussi l'outarde en cette saison, mais elle n'est pas commune en France ; on la trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines & dans les pays pierreux.

En automne, les pays ouverts sont ceux où l'on fait les plus grandes chasses.

L'hiver est la saison qui donne le plus de gibier, sur-tout dans les pays couverts & fourrés ; car outre nos oiseaux ordinaires, nous avons les passagers qui viennent des pays septentrionnaux se réfugier en abondance dans les marais, le long des étangs & dans les rivieres. Lorsque le tems n'est point à la gelée, on trouve le gibier dans les étangs & dans les marais, & quand il gele, il quitte ces lieux pour aller aux grandes rivieres, dans les ruisseaux & dans les fontaines, & aux étangs glacés où il y a des sources qui gelent rarement. Quand la gelée est forte, on fait grand abattis d'oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile tireur ; & pour cela il faut encore un petit bateau & s'habiller en Paysan ; ces sortes de vêtemens ne les épouvantent point, tant ils y sont accoutumés, & on peut même en cet équipage tirer tout le jour & à toute heure : cette maniere de chasser est assez heureuse & fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Lorsque le dégel vient, on doit retourner sur le bord des étangs & dans les marais ; car alors les oiseaux abandonnent les rivieres.

Dans les pays où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des bisets & des ramiers en assez grande abondance ; il y fait bon à toutes les heures du jour : on trouve les pluviers & les sarcelles dans les pays où il a plu, lorsque le dégel est venu. Quand il y a de la neige sur la terre, la plupart du gibier se réfugie vers les grandes rivieres.

Les perdrix dans ce tems se laissent tirer sur la neige ; on les y apperçoit de loin, & pour les mieux joindre à portée du fusil, il faut aller vers elles en tournoyant.

Lorsque le tems est à la pluie, il ne fait pas bon chasser ; car outre l'incommodité de l'eau qu'on ressent, les oiseaux sont épars de tous côtés, & occupés à manger le ver qui sort de terre.

Voilà en abrégé les lieux & les saisons du gibier : l'expérience apprend le reste.

Tems du Rut de chaque Bête.

Les cerfs entrent en rut au commencement de Septembre, & le finissent à la mi-Octobre, tant vieux que jeunes : ils n'y sont chacun que trois semaines; mais les vieux y entrent les premiers.

Le rut des chevreuils commence en Octobre, & ne dure que douze ou quinze jours.

Celui des sangliers tient tout le mois de Décembre, & quand ils manquent de femelles de leur sorte, ils en viennent chercher de domestiques.

Le bouquinage des liévres se fait ordinairement en Décembre & Janvier; mais le tems n'en est pas si certain que pour les autres bêtes.

Le rut des loups est depuis la fin de Décembre jusqu'au commencement de Janvier.

Et celui des renards se tient en Décembre & en Janvier.

CHAPITRE V.

De la maniere de peupler une terre de Gibier.

POUR peupler les bois de grosses bêtes, on a le secours des parcs dont nous avons parlé au premier Tome, II. Partie, Liv. III, Chap. VII.

Mais la façon & l'entretien des parcs coûtent beaucoup de dépense & de peine ; & dans la saison du rut, si on donne aux femelles des mâles de dehors du parc, elles les suivent sans retour dès qu'on les laisse en liberté.

Le plus sûr est donc de prendre les femelles des bêtes fauves & noires avec quelques mâles, pour les jetter dans la forêt qu'on veut peupler ; mais il est essentiel qu'elles soient prises dans une forêt éloignée, & qu'elles ne connoissent point celle où on les met, de peur qu'elles ne s'en retournent à leur ancienne habitation.

Il les faut prendre avec des panneréts ou bricoles tendues à l'entour de l'enceinte où on les aura détournées, les y chasser & pousser avec des chiens courans, pour ne leur pas donner le tems de reconnoître les filets ; & aussi-tôt qu'elles y seront prises, leur lier les quatre jambes ensemble & les mettre dans une charrette où il y aura force paille, de peur qu'elles ne se blessent; leur bander les yeux, afin qu'en les transportant, elles perdent la connoissance du chemin, & qu'elles ne s'épouvantent pas à toutes rencontres; & quand on les aura conduites au milieu de la forêt qu'on leur destine, il faut les décharger toutes ensemble, les ayant débandées pour se reconnoître, & après leur délier les pieds.

S'il y a quatre biches, un cerf leur suffira, & ainsi des autres bêtes, d'autant qu'il ne manquera pas d'y venir d'autres mâles, pourvu qu'ils ne soient éloignés que de six ou huit lieues : plus on mettra de femelles dans la forêt, & plutôt elle sera peuplée, pourvu qu'on ait des Gardes qui en aient bien du soin; & si c'est dans le fort de l'hiver qu'on les y jette, le tems en sera plus commode, parce que les bêtes sont toutes ensemble, & qu'elles ne sont pas pleines ; autrement & en d'autres saisons, on pourroit blesser les femelles & les faire mourir.

Il leur faut porter de l'avoine & du foin, aux lieux où on les aura mifes, en plufieurs endroits, pour ne les point obliger de chercher leur vie ailleurs, & fe dépayfer, & cela feulement pendant le grand froid, ou jufqu'à ce qu'elles connoiffent affez le pays pour y trouver leur fubfiftance.

Quant aux plaines & champs, on les peuple de menu gibier, en y mettant des hazes, des perdrix & des faifandes : la meilleure maniere pour garnir une terre de faifans & de perdrix, eft d'en avoir toujours chez foi une voliere grande de vingt-cinq à trente pieds, qu'on tient toujours bien fournie par quelqu'une de ces trois manieres. La premiere, eft de faire couver chez foi par des poules communes des œufs de perdrix & de faifandes, qu'on achete des filles & femmes qui vont à l'herbe. La feconde, eft de tendre au mois de Juin plufieurs pieds de halliers pour prendre les jeunes perdreaux que l'on jette à mefure dans la voliere. Et la troifiéme, qui fe pratique dans les pays de bocages & de côteaux où les compagnies de perdrix font fréquentes, eft d'en prendre le fuperflu à la tonnelle : on en prend des compagnies entieres fans faire tort à la terre, parce qu'il fe trouve dans chaque compagnie deux fois plus de mâles que de femelles ; & au printems fuivant, comme les plus forts mâles chaffent tous les autres dans le tems de la pariade, & qu'il ne refte ordinairement qu'une paire de perdrix où il y en avoit une compagnie, les voifins profitent ordinairement de cette fuite ; au lieu qu'en prenant à la tonnelle le fuperflu de vos perdrix pour les mettre dans la voliere, on mange l'hiver tous les mâles qu'on a de trop, & on ne garde que ce qui eft néceffaire pour mettre des paires aux cantons qui en manquent.

Il faut mettre en différens endroits de la voliere à perdrix, quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune, hauts d'un pied & large de deux, quarrément ou en rond ; puis y jetter en d'autres lieux une ou deux gerbes de froment, autant de gerbes d'orge, & deux bottes de farrazin, fi on en a, plus ou moins, fuivant le peuple qu'on aura à nourrir, lui donner trois ou quatre vaiffeaux pleins d'eau nette, qu'on renouvellera fouvent, & répandre autour de ces vaiffeaux un peu de chenevis ou de millet.

La voliere doit être placée fur quelque poulailler, avec une fenêtre expofée au foleil de neuf heures, & être bien couverte & bien clofe. Il eft bon de la vifiter fouvent, pour que rien ne manque aux perdrix ; elles deviendront toutes graffes & fortes. Les mâles feront aifés à diftinguer, & on en tiendra note pour favoir le nombre des fuperflus.

Au printems, on les portera par paires dans les lieux où il en manque & où il y aura des bleds bien expofés au levant & au midi : on ne les mettra pas tous à la fois, mais par intervalles & paire à paire dans les tems qu'elles s'apparient : fur-tout qu'on ne chaffe pas dans ces lieux-là pendant la premiere quinzaine, afin de les laiffer s'apprivoifer. Ces foins continués pendant quelques années, feront avoir une quantité de perdrix.

On peut faire la même chofe pour les faifans & les cailles, d'autant qu'on prend tant qu'on veut de celles-ci à la tiraffe, & qu'elles s'apprivoifent aifément.

Les remifes ou petits bouquets de taillis qu'on plante dans les champs, de diftance en diftance, font excellentes pour la confervation du gibier : il eft à propos que les bords des remifes foient plantés d'épines, pour empêcher les Bergers & les autres Pâtres d'y mener leurs beftiaux, qui ne feroient que ruiner les bois & troubler le gibier. De même, il ne faut point laiffer d'arbres de futaie dans les remifes, ni auprès, parce que ces arbres nuifent aux taillis

& aux terres, & qu'ils servent de retraite aux oiseaux de proie pour quêter le gibier & fondre dessus.

Quelques cantons de jonc marin & de geniévre, ou de sarrasin, servent aussi de remise, & souvent on en plante exprès pour que le gibier s'y plaise. Mais il est nécessaire de veiller à ce que les bêtes puantes ne s'y logent.

On doit sur-tout porter du grain & du foin en différens endroits pendant les longues gelées & quand la terre est couverte de neige, afin que le froid, la faim & les Braconniers ne détruisent pas le gibier.

Avant de couper les grains, la luzerne & les autres foins, il est bon de les visiter, pour voir s'il n'y a point quelques nids de faisans, de perdrix ou de cailles à conserver, auquel cas on les marque avec un piquet, pour laisser le grain ou l'herbe sur pied autour de chaque nid.

On fiche cinq épines dans chaque arpent de terre nouvellement récolté, une au milieu & les autres aux quatre coins, pour empêcher les tirasseurs & les traîneurs de nuit.

Il est bon même de donner quelques pistoles par an, pour mettre à prix les renards, les fouines, les mouchets, buses, & autres bêtes de rapines, afin que le Paysan s'intéresse à les détruire.

Le principal, pour rendre une terre giboyeuse, est de bien conserver sa chasse, sur-tout dans le tems du rut, de la pariade & du passage, & durant les nuits sombres d'automne & des longues gelées; d'être impitoyable aux Braconniers, à ceux qui prennent les œufs ou les nids des perdrix, faisans & cailles, même aux cueilleuses d'herbes, qui leur font un grand tort jusqu'à la Saint-Jean.

CHAPITRE VI.

De la Chasse du Cerf.

LE cerf est la fauve de plus noble chasse : il est fort léger à la course & porte un grand bois; il est de la taille d'un petit bidet, de poil brun, fauve ou rougeâtre : il a le pied fourchu, le col long, de petites oreilles, & la queue courte : la femelle du cerf s'appelle *biche*, & les petits se nomment *faons*. Les cerfs n'ont point de vessie ni de fiel, du moins il n'en paroît point; mais au bout de leur queue on trouve un certain ver tirant à la couleur de fiel, qui est venimeux.

Le cerf change de nom suivant son âge. En sa premiere année on l'appelle *faon*; en sa seconde, *daguet*; en sa troisiéme, quatriéme & cinquiéme année, c'est *un cerf à sa premiere, seconde* ou *troisiéme tête*; dans sa sixiéme année, on l'appelle *cerf de dix cors jeunement*; dans sa septiéme, *cerf de dix cors*; dans sa huitiéme, on l'appelle *grand cerf*, & dans sa neuviéme, *grand vieux cerf*; après lequel tems sa tête n'augmente plus.

Quand le cerf est dans un lieu où il ne craint rien, il y viande posément, jettant néanmoins les yeux de côté & d'autre pour n'être point surpris; & lorsqu'il est repû, il se retire au fort dès la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne soit par un chemin où il puisse faire quelques ruses & quelques détours ou faux rembuchemens, avant que d'en former un véritable, afin d'ôter par-là la connoissance de son repos; & auparavant il a coutume

d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que ſi la roſée le mouille, il puiſſe y voir le ſoleil pour s'eſſuyer.

Lorſqu'il eſt arrivé dans le taillis, il s'y couche ſur le ventre, & reſte en cette poſture juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement ſéché, pour après aller dans de plus grands taillis ſe mettre à la repoſée & y paſſer le jour : il choiſit toujours dans ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en ſûreté & ſe garantir des mouches.

Rut du Cerf.

Les cerfs de dix cors, & de dix cors jeunement, entrent en rut au commencement de Septembre ; & après que leur chaleur eſt un peu rallentie, ils vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en rut que peu de tems après. La plus grande force du rut du cerf, eſt ordinairement depuis les quatre heures après midi juſqu'au lendemain neuf heures du matin. Quand ils ont trouvé les biches, ils les chaſſent de leur tête du milieu de la forêt, afin de les mieux voir & d'en être les maîtres : ſouvent il y vient un concurrent qui livre à ſon rival un combat terrible, & le victorieux jouit de la biche. Les vieux cerfs ſont plus amoureux & plus animés que les jeunes ; ils entrent en rut un mois plutôt, & il leur dure deux mois ; ils ſont aiſés à tuer alors, parce qu'ils ſuivent toujours les voies des biches.

Les lieux où ils ſe joignent puent ſi fort, que l'odorat en eſt encore frappé huit jours après.

Auſſi-tôt que leur chaleur eſt paſſée, les cerfs ſe retirent dans le fond des forêts, pour y être plus à couvert & trouver de quoi vivre : il ſe mettent en hardes pour ſe mieux échauffer les uns les autres, & vont ſouvent faire leur viandis dans les bruyeres, dont ils mangent la pointe, & dans les taillis coupés de l'année. Les biches font leurs faons dans des buiſſons particuliers les plus fourrés qu'elles peuvent trouver.

Mue des Cerfs.

Les cerfs muent en Février & en Mars ; les vieux mettent bas plutôt que les jeunes, & alors ils vont dans les buiſſons chacun à ſon écart. Il y a des gens qui prétendent que les cerfs enterrent leur bois, pour le mieux cacher.

Quand ces animaux ſentent que leur bois s'ébranle & qu'il eſt prêt à tomber, ils ſont toujours en mouvement, à cauſe de la douleur que leur cauſent des vers qui s'y engendrent en hiver entre cuir & chair, au milieu du maſſacre & de la tête, ce qui dure juſqu'à ce qu'ils aient rongé & décerné la tête d'avec le maſſacre. Lorſque la tête tombe à terre, les vers tombent auſſi ; enſuite il ſe forme ſur le maſſacre une peau déliée couverte d'un poil gris de ſouris, qui s'augmente auſſi-tôt que les meules prennent forme & groſſeur. Les cerfs de dix cors, & de dix cors jeunement, ont pouſſé à demi leurs têtes vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet ; & les jeunes, dans le huitiéme ou dixiéme du mois d'Août.

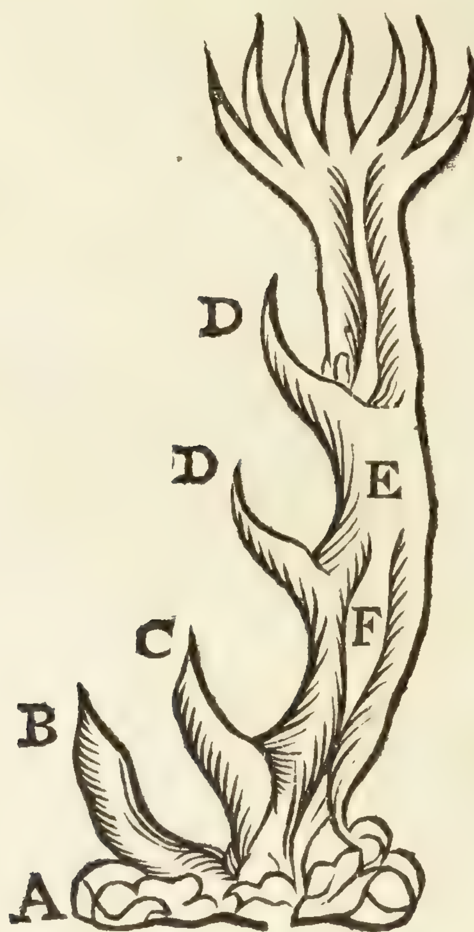
Les cerfs ne portent leur premiere tête, qu'on appelle *dague*, qu'à leur deuxiéme an ; ils doivent porter ſix ou ſept cornettes au troiſiéme, huit ou dix au quatriéme, dix ou douze au cinquiéme, douze, quatorze ou ſeize au ſixiéme & au ſeptiéme ; alors leurs têtes ſont marquées & ſemées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en groſſeur.

Les vieux cerfs ont le tour de la *meule* large & gros, bien pierré & près de

la tête ; la perche grosse, bien brunie & bien perlée, droite sans être tirée des *andouillers*, & les goutieres larges & grandes.

On appelle tête *couronnée*, celle dont les épois sont placés au haut de la perche en maniere de couronne ; tête *paumée*, celle dont les épois font au haut de la perche la figure d'une main ouverte ; tête *à trochure*, celle qui ne porte que trois ou quatre épois ; tête *enfourchée*, celle qui représente une fourche ; & on nomme simplement tête, celle dont les andouillers, chevillures ou épois sont renversés.

Figure d'un bois de Cerf.



Explication de la Figure ci-dessus.

A. *Est la meule ; & ce qui l'environne s'appelle pierrures, parce qu'il ressemble à de petites pierres attachées les unes contre les autres en forme de rocher.*

B. *Marque le premier andouiller.*

C. *Le second.*

DD. *Ce sont les cors ou chevillures qui viennent après jusqu'à la couronne.*

E. *Est la perche.*

F. *Les goutieres, & ce qui est sur la croûte de la perche, se nomme perlure.*

Les cerfs privés de leurs daintiers ou testicules ne muent plus leur tête ; & s'ils sont alors sans bois, il ne leur en revient plus de nouveau.

Où quêter le Cerf.

Pour chaſſer le cerf, il faut ſavoir que ces animaux changent quatre fois de demeure dans l'année.

En Janvier, Février & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts ſous les futaies, où l'on en prend connoiſſance aux viandis qu'ils y font : quelquefois auſſi ils ſe retirent en ce tems près des fontaines & des ruiſſeaux, pour y brouter le creſſon.

En Avril, Mai & Juin, ils courent aux buiſſons pour viander ; ou bien ſur le bord des forêts où ſont les meilleurs gagnages, à cauſe des bleds & légumes qu'on ſéme dans les champs : c'eſt dans cette ſaiſon qu'on les trouve plus aiſément, parce qu'ils ne quittent jamais le buiſſon où ils trouvent à viander, qu'on ne les y oblige.

En Juillet, Août & Septembre, on quête le cerf au bois, d'où il ne s'écarte guère en cette ſaiſon, à cauſe de la venaiſon & des bons viandis qu'il y trouve. Pour les trois derniers mois de l'année, Octobre, Novembre & Décembre, les cerfs étant en rut depuis Septembre juſqu'en Octobre, il faut dans ce tems les aller quêter dans le fond des forêts où ils ſont avec les biches, & commencer la chaſſe ſur les huit ou neuf heures du matin ; & en Novembre & Décembre, on les quête dans les futaies, où ils vont viander le gland & autres fruits ſauvages. On doit toujours prendre les devants des grands forts qui ſont les plus fourrés, & où ils ſe retirent pour ſe garantir du froid.

Connoiſſance du pied de Cerf.

Cette connoiſſance eſt néceſſaire pour bien chaſſer au cerf. C'eſt l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la ſole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, la comblette ouverte, la jambe large, les os gros, courts & non tranchans, la pince ronde & groſſe ; & ce que les vieux cerfs ont de particulier, c'eſt qu'ils ne font jamais aucune fauſſe démarche, ce qui arrive ſouvent aux jeunes. De plus, on diſtingue les vieux cerfs des jeunes par leur allure : les premiers n'avançent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, s'en fallant toujours plus de quatre doigts, au lieu que les jeunes le paſſent toujours.

La biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon ſi petit, qu'il n'y a point de cerf d'un an qui ne l'ait auſſi gros. C'eſt par ces marques qu'on diſtingue ſon allure de celle des cerfs. De plus, on reconnoît la biche au viandis ; car le long des brouſſailles qu'elle a broutées, on voit les coupures rondes, au lieu que le cerf ne fait que mâchiller le bout & le ſuccer. Il eſt bon encore d'obſerver, pour ne ſe point tromper au pied des vieux cerfs, que dans les pays montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort uſés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince ; au lieu que dans les pays de ſable, leur pied paroît davantage, à cauſe qu'ils s'appuient plus du talon.

Connoiſſance des fumées.

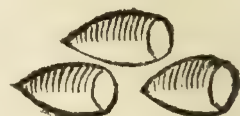
Les *fumées* ſont les fientes des bêtes fauves, & l'on en remarque de trois ſortes : fumées formées, fumées en troches, & fumées en plateaux.

En Avril & Mai, les fumées ſont en plateaux ; en Juin & juſques vers la mi-Juillet, elles ſont en troches ; & depuis la mi-Juillet juſqu'à la fin d'Août, elles ſont formées en nœuds.

Fumées en plateaux. *Fumées en troches.* *Fumées formées* ou *nouées.*







Les plateaux larges, gros & épais, marquent un cerf de dix cors ; de même des fumées en troches, quand elles ſont groſſes & molles ; & des formées, quand elles ſont longues, groſſes, nouées & bien martelées. Les fumées du relevé du ſoir ſont mieux moulées & plus digérées que celles du matin.

Connoiſſance des portées.

Il ne ſuffit pas de connoître les cerfs au pied & aux fumées, il faut encore ſavoir juger de leur tête par les portées. En Mars, Avril, Mai & Juin, qui eſt le tems de leur mue, ils ont la tête molle ; mais lorſque leur tête eſt un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment en allant s'y rembucher, & l'on connoît la hauteur & la largeur de leur tête, à la hauteur & à la diſtance des branches qui ſont tournées & heurtées des deux côtés. Ce n'eſt pas ſeulement dans les forts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les clairieres, où ces animaux levant ſouvent la tête pour écouter, caſſent ou froiſſent des branches à la hauteur de leur bois.

Connoiſſance des allures, des abattures & foulures, du frayer & de la voix du Cerf.

On connoît le corſage d'un cerf à ſes allures, qui ſont longues ou courtes, ſuivant le corps ; on juge auſſi par-là de l'exercice qu'il donnera aux chiens. De plus, s'il a le pied long, c'eſt ſigne qu'il eſt grand ; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force.

Pour connoître ſi un cerf eſt haut monté ſur jambes, & s'il a le corps gros & épais, on regarde ſes abattures & foulures, c'eſt-à-dire la hauteur, la largeur & l'intervalle des fougeres & brouſſailles qu'il a abattues ou foulées en entrant dans le fort.

Les vieux cerfs fraient aux jeunes arbres des taillis ; plus ils ſont vieux, plutôt ils fraient, & quand on trouve le frayer, on trouve la hauteur de la tête du cerf, par celle de l'endroit où les bouts de ſa paumiere auront touché.

On connoît encore les vieux cerfs à la voix, plus ils l'ont groſſe & tremblante, plus ils ſont vieux. On connoît auſſi à la voix s'ils ont été chaſſés ; car alors ils mettent la bouche contre terre, & réent bas & gros ; ce que les cerfs de repos ne font pas ayant preſque toujours la tête haute.

Gagnage des Cerfs.

Les cerfs changent de viandis tous les mois. En Janvier on les va chercher ſur le bord des forêts, à cauſe qu'ils vont viander dans les bleds toujours trois ou quatre de compagnie.

En Février & Mars, on les trouve dans les saussaies, les bleds verds & les prés, parce qu'alors ils muent, se séparent & cherchent chacun un endroit pour refaire leur tête.

En Mars & Avril, on les quête dans les petits taillis : ils vont faire leur viandis dans les pois, les vesces, les lentilles & autres légumes voisins, & ils quittent leurs buissons jusqu'au rut.

En Juin, Juillet & Août, où tous les animaux trouvent suffisamment de quoi se nourrir, les cerfs font leur viandis dans les taillis & dans les grains : ils sont alors dans leur plus grande venaison, & ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause la forte nourriture.

En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeures certaines, à cause du rut; ils prennent leur viandis par-tout. Au sortir du rut, ils vont dans les bruyeres pendant le mois de Novembre ; ils y couchent même lorsque l'air est doux. Ils se mettent en hardes pendant l'hiver, & se retirent dans le plus épais des forêts, pour se mettre à couvert des vents & des frimats : ils viandent alors la mousse, & pelent les bois tendres.

Maniere de mener le limier en quête.

Le jour marqué pour la chasse, & aussi-tôt qu'on est levé, il faut, avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de la main, en frotter les nazeaux du limier, pour qu'il ait plus de sentiment : cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos font pour l'ordinaire leur ressui dans les taillis, d'où ils sortiroient pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge propre à se mettre en quête, & qui pour le plus sûr doit être peu de tems après le lever du soleil, quand l'égail est tombé on prend le limier devant soi, & lorsqu'il rencontre, on regarde si le cerf va de bon tems & s'il plaît au limier ; ce qui se connoît à l'ardeur du chien.

Un Veneur est trompé quelquefois à la connoissance du pied du cerf, par des toiles d'araignées qui lui font croire qu'il va de hautes terres, ce qui est souvent faux ; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit où un moment après ces toiles se forment dans les trous qu'il a faits.

Quand on a trouvé un cerf qui plaît, il faut toujours tenir son chien de court, sans lui donner toute la longueur du trait, & aussi-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher & le rendre au couvert, sans avoir égard aux formes du pied, des portées ni des foulées ; ensuite on jette ses brisées comme on le juge à propos, & l'on prend le devant, en faisant deux ou trois fois ses enceintes, tandis que le limier est bien échauffé, l'une par les grandes voies, afin de ne les point perdre de vue, & l'autre par le couvert, pour que le chien ait le sentiment meilleur. Si le cerf est hors de son enceinte & qu'on croie l'avoir détourné, on doit retourner à sa brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé.

Si le Veneur trouve deux ou trois entrées, ou autant de sorties, il est bon qu'il choisisse celles qui vont de meilleur tems, sans s'attacher aux sorties qui sont de la nuit. Pour ne point manquer sa proie, il faut faire ses enceintes plus vastes, afin de renfermer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort, & ne réserver qu'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou des gagnages : ensuite on doit lancer le limier & le faire sauter jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent ; mais pour détourner le cerf, il faut se donner de garde de fouler le

fort en lançant le chien, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort.

Maniere de quêter aux petites couronnes des taillis.

Les cerfs sont fort rusés, ce qui fait qu'après avoir été courus, ils se recelent long-tems sans sortir de leur fort, & viandent dans les taillis écartés, ce qui leur arrive ordinairement dans les mois de Mai & de Juin; mais un cerf, quoi qu'il fasse, ne peut se receler plus de trois ou quatre jours: quand on remarque cette ruse, on va à neuf heures du matin dans ces endroits, sans entrer bien avant dans le fort; & aussi-tôt qu'on a revu le pied, on leve les fumées du cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien, & lorsqu'on est éloigné, on contrefait le Berger, de peur de le faire lancer & qu'il ne prenne le vent; une demi-heure après on recommence à faire son enceinte.

Maniere de quêter aux gagnages.

Les cerfs vont aux gagnages en quittant leur bois, pour viander dans les jardins ou dans les champs: quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompant les voies par où le cerf a passé, en ôtent la connoissance au Veneur, & le sentiment au chien. Lorsqu'on a manqué un cerf, on le quête une seconde fois; & pour cela, en le poursuivant, on se rend aux dernieres voies où les brisées ont été mises; & là celui des Chasseurs qui a le chien de plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court, & les autres qui l'accompagnent, prennent les devants par les endroits frais, qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens; si un des Chasseurs passoit les autres, il faudroit qu'il attendît pour faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor, pour appeller les autres & faire rejoindre la meute, qui doit alors s'assembler, & considérer tous si c'est leur droite; & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura le plus d'envie de bien faire, tandis que les autres prendront les devants, après s'être séparés. Si les Chasseurs se trouvoient en quelques demeures avantageuses, pour lors il faudroit assembler les chiens & fausser au travers du fort; & s'il leur arrive, dans ce même endroit, à renouveller les voies, il faut considérer si ce n'est point du change; si c'est le droit de celui qui suit, il faut sonner deux mots pour appeller les Chasseurs; ce qui sert de signal aux Piqueurs, pour les avertir que le limier renouvelle les voies, & qu'ainsi ils prennent garde à eux.

Il arrive souvent, lorsqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou six reposées les unes auprès des autres, parce qu'étant fatigué & obligé de viander, il se couche; ainsi cela ne doit point surprendre un Chasseur, ni lui faire prendre ces marques pour une harde de bête.

Il est inutile de quêter le cerf aux hautes futaies en été, parce que les mouches qui les tourmentent alors, leur font chercher les petits forts voisins des gagnages; il faut au reste faire ces enceintes plus ou moins grandes selon que les demeures des cerfs sont plus ou moins étendues.

Maniere de mettre les relais.

Quand on cherche un cerf, il est bon de savoir qu'en hiver le cerf fuit les grands forts, & qu'au printems il gagne les taillis; ainsi à l'une ou à l'autre de ces saisons, lorsqu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, & étant

étant arrivé à l'endroit marqué : on place les chiens au pied d'un arbre ſans dire mot, après cela on s'éloigne de trois ou quatre cens pas du côté où doit ſe faire la chaſſe, afin qu'on puiſſe aiſément entendre s'il part quelque gibier, ou pour voir le cerf *mal-mené*, c'eſt-à-dire, baiſſant la tête, ce qu'il fait lorſqu'il ne voit perſonne; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hauſſe, & par une ruſe qui lui eſt naturelle, il fait des bonds pour marquer qu'il a de la vigueur.

Comment on doit lancer & forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il faut toujours que ce ſoit avec toute la meute, & que celui qui tient les chiens, faſſe ſuivre trois ou quatre pas le droit, puis en laiſſer aller un ; & s'il dreſſe, découpler tous les autres, & ſonner pour les chiens; car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contre-pied.

Si le cerf étoit en harde, il faudroit tâcher de le ſéparer, & pour cela piquer en tête; s'il y réuſſit, auſſi-tôt il découplera les chiens ſur les voies. Si le cerf trouve de l'eau & qu'il veuille ſe baigner, on doit le laiſſer faire; puis quand il ſera hors de l'eau, découpler les chiens ſans les abandonner, & ſonner toujours à leurs trouſſes, en mettant des briſées par-tout où il en verra, afin que ſi les chiens prennent le change & qu'ils s'écartent de leurs droites voies, il ſoit plus aiſé d'y retourner pour y requêter le cerf.

Après que le cerf eſt détourné, il faut le lancer & le donner aux chiens. Pour cela, on prend le limier, & on s'en va à la briſée avec toute la meute pour connoître le cerf, afin de ne point prendre le change. Tous les Chaſſeurs étant aſſemblés, ils ſe diſperſent autour du buiſſon, pour voir le cerf au partir du lancé, s'il eſt poſſible ; & celui qui l'aura détourné, prendra les devants & frappera à routes, tandis que les autres qui ſont après lui crieront : *Voi-le-ci aller, voi-le-ci, va avant, voi-le-ci par les portées, rotte, rotte, rotte.* En lançant ainſi le cerf, on doit toujours ménager les chiens à la courre, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la briſée ; ce qui le feroit peut-être ſortir des voies, & les empêcheroit de ſuivre le droit : les chiens doivent ſuivre les routes par où paſſe le cerf; il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de ſoixante pas, de crainte que le cerf qui a été ruſé ne rompe les voies, & que les limiers aient aſſez d'eſpace pour retourner afin d'en démêler les routes & d'en pouvoir prendre le droit. Si le limier, en faiſant ſa ſuite, quitte le droit, il faut, auſſi-tôt qu'on le remarque, le retirer en criant, *hourva, hourva*, afin qu'il reprenne les droites voies : ce chien étant redreſſé, on met un genou en terre pour prendre connoiſſance du cerf, ſoit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques : ſi elles conviennent, on doit crier hautement : *Voi le-ci aller, il dit vrai, voici aller le cerf, rotte valet, rotte, rotte ;* puis mettre une briſée en cet endroit, qui enſeigne la route que tient le cerf; & avant que la meute ſoit trop éloignée de lui, il crie : *Approche les chiens ;* ou bien il ſonne deux mots, en plaçant des briſées hautes & baſſes, pour reconnoître la premiere, au cas qu'il l'ait perdue de vue.

Quand le limier a retrouvé la voie, & qu'il commence à approcher du cerf, on le tient plus court, de crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconſidérément hors des routes ; ce qui feroit perdre la connoiſſance du cerf, ſoit par la repoſée ou les foulées.

Si on entend qu'on lance le cerf, ou qu'on trouve le lit où il a repoſé, on ne ſonne point pour chiens, on crie ſeulement trois fois *gare-gare, gare-*

gare, gare-gare, en faiſant ſuivre ſon chien, juſqu'à ce qu'on puiſſe aiſément remarquer quelque connoiſſance du cerf, ſoit par des fumées qu'il amaſſera, & qu'il rapportera à celles qu'il a remarquées; ſi elles ſont pareilles, tant mieux, le chien en deviendra plus animé au ſentiment qu'il en prendra. Toutes ces marques, lorſqu'elles ſe rencontrent, font juger que le cerf eſt lancé.

On ne doit point ſonner pour chiens, lorſqu'on voit qu'un cerf part de ſa repoſée, mais ſeulement crier, *gare-gare, approche les chiens*, faiſant ſuivre ſon limier ſur les routes environ de cinquante pas; & cela à cauſe qu'il y a des cerfs ſi ruſés, qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change. Mais ſi le cerf commence à dreſſer par les fuites, on ſonnera pour chiens, en criant: *tya hillaut;* & mettant le limier ſur les fuites & ſur les voies, on ſonnera toujours juſqu'à ce qu'on ſoit près des chiens de la meute, & qu'on voie qu'il commence à dreſſer. Quand toute la meute eſt aſſemblée & qu'elle prend droit, il faut ſortir du fort, & laiſſant ſon chien à la garde de quelqu'un, monter auſſi-tôt à cheval, pour s'en aller toujours au-deſſous du vent, à côté de la meute, afin de lever les défauts. Il arrive quelquefois qu'un cerf, en tournoyant ſur la meute, donne le change dans ſon fort; pour lors on doit rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes, on cherche la repoſée, n'oubliant point de frapper à route, juſqu'à ce que les chiens aient lancé le cerf une ſeconde fois.

Pour prendre un cerf à force, on crie, on ſonne hautement, & d'un ton qui réjouit. On ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ſes chiens de loin; au contraire il faut ſuivre leur menée ſans s'écarter, ni croiſer, de crainte de lancer le change; & afin de relever les défauts, on ne doit être éloigné de la meute qu'environ de cinquante pas, ſur-tout lorſqu'on vient de les découpler: car ſi le cerf ruſoit, & que les chiens fuſſent preſſés par les piqueurs, les chiens perdroient leurs voies. Mais ſi le cerf a couru une heure ou davantage, & qu'il ait pris le droit, en s'éloignant de la meute pour la ſurpaſſer, il ſeroit à propos d'appuyer les chiens, & d'en approcher de plus près en ſonnant trois mots à chaque fois.

Quand le cerf eſt pourſuivi des chiens, ſouvent il ruſe pour s'en dérober & leur donner le change de pluſieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs repoſées; là il ſe couche ſur le ventre, & laiſſe les chiens prendre de beaucoup les devants, qui ne l'éventent nullement, ayant ſes quatre pieds deſſous, & ſon nez penché à terre, afin de ne point, par ſon haleine, éventer les chiens, qui paſſent bien ſouvent à un pas près de lui ſans en avoir ni vent, ni connoiſſance; & il ne partira pas même de ce poſte, duſſent les Piqueurs paſſer ſur lui avec leurs chevaux. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de cette ruſe, il faut mettre des briſées aux entrées des forts par où le cerf paſſe, afin que s'il donnoit le change, on pût aiſément retourner chercher les routes & les briſées, où on le relancera immanquablement, pourvu qu'on ait avec ſoi le limier & des vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus ſagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien ſonner, & ſi-tôt qu'on l'entend, on doit courir à lui, pour voir ſi ce n'eſt pas le cerf qu'il a rencontré; ſi ce l'eſt, il faut ſonner trois mots, puis crier: *Voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf*, tandis que les autres Chaſſeurs menacent les chiens pour les faire venir à eux, & c'eſt alors que le cerf pourra être relancé.

Une autre ruſe du cerf pour ſe dérober des chiens qui le pourſuivent, eſt

d'aller de fort en fort pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles, puis les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure; & s'il voit qu'il est mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un chemin, ou de quelque ruisseau qu'il suit tant que les forces lui permettent, & lorsqu'il se sent éloigné des chiens, il ruse pour se défaire d'eux en se mettant en la posture qu'on a dit ci-dessus.

Quelquefois aussi le cerf abandonne le change, ce qui se connoît lorsque les chiens tombant en défaut, se séparent en deux ou trois meutes: pour lors ne se fiant toujours que sur les vieux chiens, on va à eux & on regarde en terre, pour voir si on ne remarque rien de ce qu'on cherche; si cela est, il faut briser, en sonnant du cor, & criant: *Voi-le-ci fuyant, il dit vrai.*

Le cerf passe quelquefois par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte aux chiens presque tout le sentiment: quand cela arrive, on examine de quel côté il a la tête tournée, on pousse les chiens, & on leur fait faire leur quête une seconde fois en parlant à eux.

Si on les voit hors d'haleine, on ne doit point les presser; au contraire, il faut les réjouir; & si la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on jette des brisées aux dernieres voies qu'on a vues, & on conduit les chiens dans un village pour les rafraîchir avec du pain & de l'eau.

Tout cerf fatigué & mal mené, cherche l'eau; & pour lors y rusant comme ailleurs, il faut briser sur le bord de l'eau, en regardant de quel côté le cerf a la tête tournée; ce qui se peut voir par les fuites ou par le moyen des chiens, qui, se jettant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le sentiment aux joncs ou herbes; mais d'abord qu'on voit que les chiens ont rencontré, il faut les appeller, de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant. Si pour lors on veut chasser le cerf, on doit regarder dans l'eau si l'on ne l'y voit point nager: s'il n'y est pas, on met les chiens en quête à vingt ou trente pas de l'eau.

Le cerf rusé se cache quelquefois dans l'eau, de maniere que les chiens le passent sans pouvoir en prendre aucun sentiment; il se dérobe à eux, & s'en retourne par où il est entré. Il faut donc avoir l'œil sur l'eau, tandis qu'on fait quêter les chiens à douze pas du bord.

Ce n'est pas le tout que de savoir lancer un cerf, il est encore nécessaire de savoir parler aux chiens pour s'en faire entendre: si bien que lorsqu'on devance la meute & qu'on voit le cerf, il faut sonner à vue à plusieurs fois & en mots longs; & pour parler aux chiens, on crie à plusieurs fois, *tya hillaut*, jusqu'à ce qu'ils voient les chiens de la meute près d'eux. Quand elle est arrivée, on la laisse passer; puis on crie, *passe le cerf, passe, passe, ha, har, ha, har.*

Quand il est dans l'eau, on doit crier, *har, il bat l'eau, il bat l'eau.* Quand le cerf est aux abois, il faut sonner six ou sept sons fort vîtes & courts, & le dernier un peu long, & le recommencer plusieurs fois. Quand le cerf est pris, on doit sonner longuement par sons longs & en parler aux chiens, *à la mort, chiens, à la mort, à la mort.* Enfin, le cerf pris, si on veut le tuer, il faut prendre garde principalement dans son rut qu'il ne blesse, car il a la tête extrêmement dangereuse: il est toujours difficile de s'en garer dans un lieu plein & découvert; au lieu que si c'est au long d'une haie ou dans quelque fort de bois, on le tuera facilement, tandis que cet animal s'amuse après les chiens. Si le cerf tourne la tête pour venir à quelqu'un des Chasseurs, il n'aura qu'à prendre une branche ou quelque feuillard & le secouer rudement, le cerf en aura peur & ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Maniere de fecler le Cerf.

* Après la mort du cerf, on ſonne ordinairement du cor pour aſſembler toute la compagnie, puis on commence par le fendre depuis la gorge juſqu'aux daimtiers qu'on leve auſſi-tôt : cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on inciſe la peau tout autour de la jambe au-deſſous de la jointure, on la fend depuis l'inciſion juſqu'à la poitrine : on en fait autant aux autres jambes ; on leve la langue, puis les deux nœuds qui ſe prennent entre le col & les épaules, & enſuite les flancarts : on va de-là à l'épaule droite, puis à la gauche ; après à la hampe, puis aux foulx : toutes ces parties étant diſſéquées, on vuide le ventre, qu'on nettoie bien, pour le mettre à la fourchette : on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on leve les nombles, puis les cuiſſes : enſuite on détache le cimier qui regne depuis le commencement des côtes juſqu'au bout de la queue, en élargiſſant ſur les cuiſſes juſqu'aux jointures, laiſſant l'os corbin tout franc ; puis on diſſéque le col, on leve les côtes & l'échinée. Le pied droit eſt la piéce d'honneur qu'on préſente au Seigneur ou au Maître de la chaſſe ; le maſſacre appartient au Veneur qui a détourné le cerf, il en fait le premier droit à ſon limier. Quand on fait la curée, on ôte le *parement* du cerf, c'eſt-à-dire, une chair rouge qui eſt attachée à ſa peau.

La chair de cerf ne vaut rien pendant les mois d'Août, Septembre & Octobre, qu'ils ſont en rut. Aux vieux cerfs on n'eſtime que la langue, le muffle & les oreilles, ce qu'on appelle les *menus droits*, & le cimier approchant des cuiſſes. Aux faons, le meilleur manger eſt le filet ou la longe ; & ſi on les châtre, & qu'on les apprivoiſe à l'âge de trois ans, ils s'engraiſſent & leur chair en eſt bien meilleure.

L'on voit aux Indes Occidentales des troupeaux de cerfs privés, que des Bergers menent paître comme des moutons, & on y fait des fromages du lait des biches.

Curée du Cerf.

On ne doit jamais défaire un cerf que toute la meute de chiens n'y ſoit préſente, & ſur-tout le limier, auquel on donne le cœur & la tête ; & pour les chiens, il faut mettre le ſang dans un ſeau ou chaudron, & le mêler avec du lait qui ſoit fraîchement tiré de la vache, ou du moins qu'il ne ſoit pas écrémé ni aigre, ce qui feroit mal aux chiens. On prend les boyaux & le ſac, on les lave bien, & on les coupe par petits morceaux avec la rate & le foie, & beaucoup de pain coupé auſſi par petits morceaux : on mêle le tout enſemble dans un grand baquet, & on l'expoſe ſur la *nappe* du cerf, qui eſt la peau qu'on étend ſur le drap de curée ; il doit être de toile forte, aſſez grand & quarré. On fait la curée des chiens aux logis de la même maniere. On leur donne auſſi le *ſor-hus*, qui ſont les petits boyaux du cerf, qu'on met au bout d'une fourchette de bois émouſſée, de crainte qu'elle ne pique les chiens, & cela durant le printems & l'été.

Dépouille du Cerf.

La chair du cerf, ſur-tout quand il eſt jeune & gras, eſt fort nourriſſante, & c'eſt un aliment ſolide & durable.

Le cerf jette bas ſon bois tous les ans au printems. La corne de cerf eſt de débit aux Ivoiriers, aux Ebéniſtes & aux Couteliers. On s'en ſert auſſi en Médecine à des uſages plus importans : on l'emploie rapé en poudre & dans les tiſanes pour arrêter les cours de ventre, les crachemens de ſang, pour réſiſter

à la malignité des humeurs & pour tuer les vers. Les cornichons ou cornes de cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les alimens : on les coupe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manieres différentes. On en peut aussi faire de la gelée ; mais on se sert principalement pour cela de raclures de grandes cornes de cerf, que l'on fait bouillir à petit feu dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance de gelée : on la passe ensuite & on exprime fortement le marc, puis on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; on y mêle la gelée avec du sucre pour l'agrément, & un peu de canelle ; on fait bouillir le tout légérement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposer. La gelée de cornes de cerf a les mêmes vertus que la tisane dont je viens de parler, mais elle les a en un degré plus éminent : elle est aussi fort nourrissante, très-propre à fortifier l'estomac & le cœur, & à rétablir les forces.

La moëlle & la graisse du cerf appliquées extérieurement, sont un excellent remede pour les rhumatismes, pour résoudre & pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique & pour les fractures.

On appelle *larmes de cerf*, l'eau qui coule des yeux du cerf dans ses larmieres, où elle s'épaissit en forme d'onguent qui est de couleur jaunâtre, & souverain pour les femmes qui ont le mal de mere, en délayant cet onguent & en le prenant dans du vin blanc ou dans de l'eau de chardon-bénit.

CHAPITRE VII.

De la Chasse du Daim & du Chevreuil.

LE daim est un animal sauvage qui est un peu plus grand que le chevreuil, & qui a quelque rapport avec le cerf, hormis qu'il n'est ni si gros, ni de même couleur, car son poil est plus blanc. Sa tête est plus droite, plus platte, & a plus de corps que celle du chevreuil, sa queue est aussi plus longue & lui descend jusqu'aux jarrets. Il naît sur la fin du mois de Mai ; & va plus tard au rut que le cerf : les cornes tombent tous les ans à l'un & à l'autre. La femelle du daim est quelquefois toute blanche, & on la prendroit assez souvent pour une chevre, si son poil n'étoit extrêmement court.

Il ne faut point de suite ni de limier pour chasser le daim, comme au cerf. On le juge par le pied & par les fumées qui sont le plus souvent en troches. On le trouve ordinairement aux pays secs en compagnie, excepté depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, qu'il se retire dans les buissons, à cause des mouches qui l'incommodent. Les daims demeurent volontiers en haut pays où il y a des vallées & de petites montagnes : ils se trouvent en troupe, & aussi-tôt qu'il y en a un de blessé, les autres le chassent & ne le souffrent plus.

Le daim est fort timide & peureux : quand il se sent poursuivi des chiens, il ne fait pas si longue fuite que le cerf, recherchant toujours son pays, & fuyant les voies autant qu'il peut, prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Pour quêter le daim, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages pour lui donner en chasse : si l'on rencontre l'endroit où le daim auroit fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit.

La chair du daim, quand il est jeune & gros, produit un bon suc, & nourrit

beaucoup ; elle eſt eſtimée propre pour la paralyſie & pour la colique ; mais elle eſt dure & difficile à digérer lorſque le daim eſt un peu trop vieux. Le ſang du daim, nouvellement tiré & bu auſſi-tôt, appaiſe les vertiges. Son fiel déterge & conſume les nuages & les cataractes des yeux, & ſon foie eſt bon contre les cours de ventre.

Chaſſe du Chevreuil.

Le chevreuil eſt une bête fauve & ſauvage, qui, quoique ce ſoit une eſpece de bouc, vit dans les bois. Il reſſemble au cerf, excepté qu'il eſt plus petit : il a la voix foible & la vue ſi fine, qu'il voit la nuit comme le jour : il a les cornes rameuſes & petites : il eſt fort craintif & ſi lâche, qu'il n'oſe ſe ſervir de ſes cornes pour ſe défendre ; mais il court d'une grande viteſſe. Le chevreuil & la chevrette ſe gardent la fidélité tant qu'ils vivent ; c'eſt pourquoi les chevreuils ne vont point au change des femelles qui portent deux ou trois petits ; au contraire, ils les ſecourent & les gardent quand elles ſont pleines. Lorſqu'elles ont mis bas, les mâles leur aident à élever leurs faons juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de les ſuivre.

Au printems, quand les taillis ont commencé à repouſſer, & que les ſeigles montent un peu, les chevreuils y vont faire leur nuit & leur viandis ; ils ſont très-friands du brout, & ne vont point ailleurs qu'ils n'en ſoient raſſaſiés. En été ils vont aux gagnages pour viander & faire leur nuit ; ils ſe nourriſſent & habitent ſouvent avec les perdrix. En automne, on les trouve dans les buiſſons près des gagnages, où ils reſtent ſi on ne les en chaſſe. L'hiver ils ſe retirent dans le fond des forêts : ils font leur viandis & leurs nuits près des fontaines où il y a des herbes toujours vertes, & dans les endroits les plus fraîchement coupés.

La chaſſe du chevreuil a beaucoup de rapport à celle du cerf : on le quête comme le cerf, lorſqu'il eſt queſtion de le détourner, & même quand on veut le donner aux chiens. Il tient les mêmes pays & ruſe de la même maniere que les cerfs, excepté qu'il ne longe pas tant & ne ſe dépayſe pas comme les cerfs, ce qui en rend la chaſſe agréable, les relais en étant plus juſtes & la retraite plus facile. Les chevreuils ſe font bien mieux chaſſer que les chevrettes, parce qu'ils ne tournent pas tant, & qu'on en garde mieux le change. On chaſſe le chevreuil avec des chiens courans d'entre deux tailles.

Le rut des chevreuils eſt en Octobre, & leur dure quinze jours : ils ne ſuivent qu'une chevrette, & ils demeurent enſemble mâle & femelle, juſqu'à ce que celles-ci veulent faonner. Ces animaux ſont plus cachés que les cerfs dans leur rut, & ne font pas tant de bruit lorſqu'ils crient & qu'ils réent. Ils vont ſe rafraîchir dans les mares & dans les ruiſſeaux : ils grattent auſſi la terre du pied, mais beaucoup moins que les cerfs.

La plupart des chevreuils mettent bas leur tête à la fin du mois d'Octobre ou au commencement de Novembre ; mais le plus communément c'eſt en Avril qu'ils bruniſſent, comme les cerfs.

Connoiſſance des jeunes Chevreuils d'avec les vieux.

On commence par les meules, & on conſidere ſi elles ſont près du têt, ſi elles ſont larges, ſi la pierrure en eſt groſſe, les goutieres creuſes, les perlures groſſes & détachées : on fait auſſi attention à la groſſeur du marin, & au nombre des andouillers qui y tiennent : on regarde encore ſi l'empaumure eſt large & renverſée ; toutes ces parties marquent un vieux chevreuil. Les jeunes chevreuils ont les meules hautes, & éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont

que d'un petit doigt : leurs pierrures sont petites & peu détachées, les perlures de même : ils ont peu de goutieres & sans aucune empaumure, ayant seulement un ou deux andouillers dans le haut.

Pour bien chasser au chevreuil, on doit l'aller quêter en été dans les buissons où il va viander. Il ne faut, autant qu'on le peut, courre que les mâles, ce qui se connoît au pied ; ils ont ordinairement plus de pied devant que les chevrettes, le tour des pinces en est plus rond & le pied plus plein ; au lieu que les femelles les ont creux, & les côtés moins gros que les mâles, qui ont aussi le talon & la jambe plus larges, & les os plus gros & tournés en dedans.

Maniere de détourner les Chevreuils.

Il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils se retirent de bonne heure des gagnages ou des taillis de l'année, pour aller à ceux d'un an, où ils achevent de faire leur nuit, faisant beaucoup de tours ; ce qui doit obliger le Chasseur de les suivre avec le limier, jusqu'à ce qu'il les ait lassés & fait passer d'où ils seront au ressui, afin d'en mieux démêler les voies. C'est par-là que le limier lance plus aisément un chevreuil lorsqu'on veut le donner aux chiens. En été, on va quêter les chevreuils dans les buissons où ils viandent.

Si c'est en hiver, on doit aller quêter les chevreuils dans le fond des forêts, & les attaquer au bout & aux aculs, comme les plus éloignés du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y soient, & donner ce peu d'avantage aux chiens pour leur en donner le sentiment, laissant passer leur premiere ardeur.

Comment chasser & forcer le Chevreuil avec des Chiens courans.

Quand vous serez au rembuchement du chevreuil que vous devez courre, vous aurez votre limier à la main, & frapperez aux brisées pour donner le chevreuil aux chiens de la meute. Vous découplerez les chiens auxquels vous aurez plus de créance, afin qu'ils prennent la tête & qu'ils soient les maîtres de la voie pour la tenir juste, tourner aussi-tôt que le chevreuil tournera, ce qu'il fait ordinairement quand il est parti de la reposée. Après qu'ils seront découplés, il leur faut crier : *bellement, mes bellots, bellement ;* & nommer les chiens, en qui vous avez confiance, en leur disant : *Voi-le-ci aller, voi-le-ci aller*, pour les obliger à donner dans la voie & la tenir juste, regardant à terre de tems en tems, pour leur aider de l'œil ; & lorsque vous en reverrez, vous crierez, *voi-le-ci, va avant*, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il soit lancé : si après vous en revoyez des fuites, vous crierez : *vol ce l'est.* Vous sonnerez aussi du gros ton par mots entre-coupés, comme pour faire chasser & requêter, & cela jusqu'à ce qu'il soit lancé. Si votre chevreuil tourne auparavant (ce que vous jugerez lorsque vous verrez vos chiens qui demeureront), alors il faut tourner par où vos chiens sont venus, afin de les obliger de vous suivre, & de ne point s'écarter où ils pourroient changer de voie ; mais seulement trouver le bout de la ruse de votre chevreuil, afin de le lancer seul, & que vous soyez assuré que c'est lui : pour cela, il est nécessaire de crier à vos chiens, *l'ai-là chiens*, quand vous les entendrez redoubler de voie, de peur que ce ne soit une autre bête qu'ils aient lancée, ce qui les tiendra en crainte, & leur fera connoître que vous voulez qu'ils ne chassent que du chevreuil ; & après ces termes réitérés, les voyant appuyer & chasser la voie, vous devez croire qu'ils chassent un chevreuil ou des chevreuils. Pour en être plus certain, & pour faire le discernement du mâle & de la femelle, il faut qu'au premier des chemins qu'il passera, le

Piqueur, qui eſt à la queue des chiens, deſcende & mette un genou en terre, pour voir ſi c'eſt un mâle, & s'il eſt le ſeul devant les chiens : y trouvant les connoiſſances, il doit crier, *vol ce l'eſt*, & ſonner pour chiens, quand même la chevrette y ſeroit jointe, & auſſi-tôt qu'il verra les autres Piqueurs qui ſuivent la chaſſe à droite & à gauche, leur dire qu'il y a deux chevreuils devant les chiens, afin que le premier qui verra le mâle ſeul, donne & crie *tayoo*, & que les autres rompent les chiens & les tirent de deſſus les voies de la chevrette, pour les amener ſur celle du chevreuil, & ne plus faire qu'un corps & chaſſer à plus grand bruit. Si par haſard il n'en étoit pas entendu, il doit briſer ſur les voies, & après les aller querir & leur dire le corſage, le pelage du chevreuil & la hauteur de ſa tête, & s'il le juge vieux ou jeune, afin que quand il fera bondir le change, ceux qui ſont à la chaſſe le puiſſent connoître & diſcerner d'avec les autres ; & lorſqu'il ſera ſeul, les Piqueurs doivent parler & ſonner davantage à leurs chiens, pour animer & donner de la créance à ceux qui ne l'ont pas encore parfaitement. Pour cela, il eſt néceſſaire qu'ils obſervent de ne pas confondre les termes, ni la maniere de ſonner, & d'en faire la diſtinction ſelon les tems & les occaſions, afin de rendre les chiens à commandement, ce que l'on doit faire ſur-tout à la chaſſe du chevreuil, qui eſt celle des bêtes à pied fourchu qui fait le plus de retours & de ruſes ſur ſes fins. Auſſi faut-il que les Piqueurs tiennent exactement les chiens, pour les aider à tourner, requêter & les tenir en crainte, quand le chevreuil donnera dans des lieux où ils croiront qu'il y a du change, où il faut ſonner peu & y chaſſer ſagement, ayant toujours l'œil ſur les chiens ſages, afin de pouvoir juger, par leur maniere d'agir, quand le chevreuil eſt accompagné, & lorſqu'il eſt ſéparé, de les en voir prendre la voie & la chaſſer ; ce qui ſe fait quand vous voyez mollir vos chiens ſages ; car c'eſt un ſigne évident que votre chevreuil eſt accompagné ; & auſſi-tôt qu'il eſt ſéparé, & que les chiens en ont trouvé la voie, vous les voyez renouveller de jambes & redoubler leurs voies : alors vous pouvez ſonner pour chiens comme auparavant, & vous ſouvenir quand il ſe r'accompagnera, d'uſer de la même précaution, & de parler à vos chiens avec les mêmes termes, pour les faire chaſſer ſagement & les tenir en crainte, puiſque c'eſt par eux & par la prudence que vous aurez à les faire chaſſer, que vous devez maintenir votre chevreuil dans le change, à cauſe du peu de connoiſſance que vous pouvez y avoir par le pied, & que vos chiens ont peine à en diſcerner le ſentiment, parce que, quoique couru, il eſt preſque toujours dans une égalité qui fait qu'ils n'en peuvent pas ſi bien garder le change comme des cerfs, dont le ſentiment s'augmente en courant ; car de leur tempérament ils ſont plus froids que les chevreuils, & ils s'échauffent davantage en courant, à cauſe de leur plus grande peſanteur.

Voilà pourquoi on voit peu de chiens qui gardent le change du chevreuil avec la même hardieſſe que pour cerf ; mais ſeulement ils donnent la connoiſſance aux Piqueurs, lorſque le change du chevreuil bondit devant eux, & s'accompagne avec le chevreuil de la meute ; tellement qu'il eſt de la prudence & du jugement de ceux qui font chaſſer les chiens de les maintenir dans cette ſageſſe, s'ils veulent connoître du change, puiſque les chiens ne ſe peuvent garder d'eux-mêmes ; & s'il arrivoit qu'ils l'euſſent pris, il faut rompre vos chiens, & les tirer hors du fort, après y avoir briſé haut & bas, & au chemin par lequel vous ſortirez pour reconnoître les lieux, afin d'y revenir requêter votre chevreuil quand vous aurez pris vos grands devants, ne l'ayant pas trouvé paſſé. Quoique les chevreuils demeurent plus volontiers que les cerfs, néanmoins il en faut toujours prendre les devants, afin d'en être aſſuré ; c'eſt

c'eſt pourquoi j'ai dit qu'il falloit que les Piqueurs qui font chaſſer pour chevreuil, tinſſent plus exactement leurs chiens que pour les autres grandes bêtes, afin de connoître ce qu'ils font, & leur aider à tourner & requêter, à cauſe qu'ils doivent ſavoir où ſont les dernieres voies du chevreuil que les chiens ont chaſſé. Lorſque le change a bondi, ils doivent briſer; ce qu'ils feront auſſi aux chemins qu'ils paſſent après leurs chiens, quand le chevreuil eſt mal mené & de différente maniere, en y faiſant des briſées, les unes fort hautes, les autres un peu plus baſſes: quant à celles qu'ils jetteront en terre, qu'il y en ait de plus groſſes les unes que les autres pour les diſcerner & en faire connoître les dernieres jettées, & par-là ils ſauront les dernieres voies de leur chevreuil, pour y mener leurs chiens requêter toutes les fois qu'ils tomberont en défaut; car le chevreuil tourne beaucoup plus que le cerf, & en bien moins de pays, ce qui fait doubler les voies, joint que pour requêter dans le change & faire parchaſſer ces dernieres voies, il faut que ce ſoit avec les chiens les plus ſages, & faire répondre ceux qui ne le font pas pour les faire ſuivre, & les redonner lorſque vos chiens auront rapproché & relancé votre chevreuil; ce qui fait deux bons effets, l'un que vous chaſſerez à plus grand bruit, & l'autre que cela rend les jeunes chiens ſages, en ne leur permettant pas de chaſſer d'autres bêtes que celle qu'on leur aura donnée de la meute. Lorſque le chevreuil eſt mal mené, vous devez avoir preſque les mêmes aſſiduités que ſi vous chaſſiez un liévre, tourner & requêter dans les haies, dans les forts & dans les vieilles maſures, même regarder ſur les rameaux que les Bucherons auront laiſſés; car ſouvent le chevreuil s'y jette en faiſant un élan, pour ôter le ſentiment aux chiens. Il peut auſſi aller traverſer un étang ou une riviere, battre l'eau & l'allonger dans les ruiſſeaux, où il faut obſerver les mêmes regles que pour le cerf, prenant de grands devants aux étangs, de peur de les trouver ſortis: & de même dans les rivieres & dans les ruiſſeaux, obſerver ſon entrée avec ſoin, pour voir où il a la tête tournée, afin d'y deſcendre ou monter des deux côtés avec les chiens, juſqu'à ce qu'ils l'aient trouvé ſorti; & l'ayant pris vous en ſonnerez la mort & la retraite, & vous en ferez la curée comme pour le cerf.

Dépouille du Chevreuil & du Daim.

La chair de chevreuil eſt un bon aliment qui nourrit beaucoup & qui eſt facile à digérer, ſur-tout quand le chevreuil eſt jeune & gras; mais quand il avance en âge, elle eſt dure, coriace & de difficile digeſtion. Le fiel de chevreuil eſt bon pour les bruiſſemens d'oreilles, pour les maux de dents, pour diſſiper les nuages des yeux, & pour emporter les taches du viſage.

La chair de daim eſt plus ſeche que celle du chevreuil, & elle n'eſt pas d'un ſi bon goût. Le danneau ſe ſert rôti, & la daine en pâte, à la daube & en fricandeaux.

CHAPITRE VIII.

De la Chaſſe du Sanglier.

Le ſanglier eſt un porc ſauvage qui eſt ordinairement noir, ou d'un rouge obſcur. Il ſe retire dans les forêts; il a l'œil furieux, les défenſes grandes, aiguës & tranchantes; il vit de tous grains, d'herbes & racines, de pommes, de

glands & autres fruits ſauvages. C'eſt le plus dangereux de tous les animaux qu'on chaſſe, principalement pour les chiens, quand il eſt en ſon tiers ou quart an. Le ſanglier n'eſt en rut qu'au commencement de l'hiver, & ſa femelle, qu'on appelle *laie*, met bas au commencement du printems : on appelle ſes petits *marcaſſins ;* leur bauge eſt ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Quand le ſanglier eſt en chaleur, le poil de ſa tête ſe hériſſe extraordinairement, il écume de la gueule, il fait un bruit épouvantable avec ſes dents, & aſſez ſouvent il ſe frotte les teſticules contre les troncs d'arbres, & le fait quelquefois ſi rudement, qu'ils lui deviennent dans la ſuite inutiles. On prétend que ceux qui ſe ſont châtrés eux-mêmes de cette maniere, ſont plus gros & plus féroces que les autres. On appelle ſanglier, le mâle de ſon eſpéce, qui a quitté les compagnies qu'on appelle bêtes noires, & qui a trois ans au moins : à deux ans & demi ce n'eſt qu'un ragot; & après quatre ans, qui eſt le tems que ſes défenſes ne peuvent plus faire de mal, on le nomme ſanglier *miré*.

On chaſſe le ſanglier aux chiens courans; mais il faut pour cela que ces chiens ſoient grands, bien traverſés, & plus épais de corps que les autres. A l'égard des poils, cela dépend de la fantaiſie : tous les chiens aiment naturellement à chaſſer noir, ce qui fait qu'on en trouve aiſément : on ne doit point du commencement les donner ſur les voies d'un grand ſanglier qui les tueroit, n'ayant point encore l'adreſſe d'éviter les atteintes.

On peut ſe ſervir de lévriers pour chaſſer noir ; mais il faut qu'ils ſoient de grande taille, bien traverſés, la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, l'œil gros & plein de feu ; pour le poil, les gris-noirs, les rouges de feu, les tiſonnés, les noirs à gros poil ſont plus eſtimés que les autres.

Lorſque ces chiens ſont bien gouvernés, bien inſtruits au noir, & à aller en leſſe, & qu'ils ſont conduits par des gens qui entendent cette chaſſe, ils donnent du plaiſir.

Les grands Seigneurs entretiennent pour courre les bêtes noires, un équipage complet qui ſe nomme *vautrait :* il eſt compoſé de lévriers d'attaches & de meutes de chiens courans : la chaſſe de vautrait doit commencer au mois de Septembre, lorſque les bêtes noires ſont en bon corps.

Connoiſſance du pied, des boutis & du ſouil du Sanglier.

1°. On diſtingue la trace d'un ſanglier d'avec celle d'une laye, en ce que celle-ci, lorſqu'elle eſt pleine & qu'elle peſe beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts, & a les pinces moins groſſes que celles du ſanglier qui va les traces ſerrées ; elle a auſſi les gardes, la ſole & le talon plus larges, les côtés plus gros & plus uſés, les allures plus longues & plus aſſurées, mettant les pieds plus réglément dans une même diſtance. Le ſanglier fait beaucoup plus de pays en faiſant ſa nuit que la laye, à moins qu'il ne trouve ſon mangis proche ſa demeure.

Les allures des layes ne ſont pas toujours telles qu'on vient de le dire ; car, dans la ſaiſon du rut, elles les ont auſſi longues que celles du ſanglier, étant moins peſantes que lorſqu'elles ſont pleines, excepté ſeulement que la trace du mâle eſt plus ronde & mieux faite. Il y a une autre différence entre le ſanglier en ſon tiers an & celui en ſon quart an ; le ſanglier en ſon tiers an, a la ſole moins pleine que celui qui eſt en ſon quart an, & a les côtés de la trace plus tranchans, & les pinces moins groſſes & plus tranchantes. Le ſanglier, en ſon quart an, a les gardes plus larges, plus uſées & plus près du talon, les allures en ſont plus longues, & le pied de derriere demeure plus éloigné que celui de

devant, au lieu que le ſanglier en ſon tiers an rompt une partie de ſa trace, & va les pieds plus ouverts. Les vieux ſangliers mirés ont encore les gardes plus larges, plus groſſes & plus uſées; elles approchent plus auſſi du talon, & ſont plus bas jointées, & ils vont les quatre pieds plus ſerrés; ce ſont-là les marques du pied.

2°. On peut connoître la groſſeur & la longueur de la hure du ſanglier, par les boutils qu'il fait dans les haies. On le connoît auſſi aux fraîcheurs où il va pour vermiller.

3°. Quand le ſanglier s'eſt mis le ventre dans la bourbe, on juge de ſa longueur & de ſa largeur par celle de ſon ſouil, & on connoît ſa grandeur aux entrées des forts, aux feuilles & aux herbes où le ſouil touche. On juge encore du ſanglier par la grandeur & la profondeur de ſa bauge, & par la groſſeur & longueur des fientes.

Comment diſtinguer la voie du Sanglier d'avec celle du Cochon privé.

Les cochons vont dans les bois chercher le gland; ils y demeurent quelquefois cinq & ſix jours, & dans les grands fonds des forêts, quelquefois deux & trois mois pour s'y engraiſſer; & après être bien ſaouls de gland qui les échauffe, ils viennent ſe mettre au ſouil à la premiere mare ou eau qu'ils trouvent, puis ils vont à la bauge dans un fort pour y être plus en repos. Les bêtes noires font de même. Il faut donc les diſcerner par les pieds: les pourceaux privés vont toujours les quatre pieds ouverts, & les pinces pointues & ſans rondeur; mais les bêtes noires vont les pieds plus ſerrés, ſur-tout ceux de derriere; elles ont les pinces plus rondes & mieux faites, & le pied plus creux que ceux des porcs privés, qui l'ont ordinairement plein, & n'appuient pas du bout de la pince comme les ſauvages, qui ont le talon, la jambe & les gardes plus larges, & qui s'écartent beaucoup plus que ceux d'un pourceau qui a les gardes petites & piquantes, droites en terre; le ſanglier ne ſe juge point par les allures, comme les bêtes noires, les faiſant plus courtes & plus déréglées. Le vermillis en eſt auſſi plus petit & ne ſe ſuit pas, mais il traverſe les ſillons qu'il rencontre, & le pourceau les jette d'eſpace en eſpace, au lieu que la bête noire ſuit ſon vermillis très-long ſans diſcontinuer.

Où l'on trouve les Sangliers.

On trouve les ſangliers au printems & en été dans les endroits où il y a beaucoup de buiſſons; c'eſt là où on va reconnoître leurs mangeures, principalement où il y a des bleds verds qu'ils vont pâturer, fouiller & vermiller, y mangent des racines de chiendent, de piſſenlit, de baſſinets & de naveaux ſauvages; & auſſi-tôt que les pois, les féves & les lentilles s'avancent, les ſangliers, les layes & bêtes de compagnie y vont très-volontiers. Pour l'automne & l'hiver, les ſangliers ne trouvant plus rien à manger après la récolte, vont dans les forêts, faiſant leurs nuits & leurs mangeures ſous les futaies où il y a du gland, des feines & quelques fruits ſauvages & racines qu'ils trouvent en vermillant, & aux fontaines, du creſſon & autres herbes; c'eſt alors qu'ils font plus de pays faiſant leurs nuits, ne trouvant que peu de mangeure en un endroit; ſi bien qu'ils marchent toute la nuit pour ſe raſſaſier, à cauſe que cet animal gourmand ne ſe contente pas de peu.

Chaſſe du Sanglier.

Quand on chaſſe au ſanglier, il eſt néceſſaire d'avoir un bon limier bien

inſtruit, & qui entende bien lorſqu'on lui parle pour noir : il doit être d'entre deux tailles, aſſez court & traverſé, & à gros poil s'il ſe peut, à cauſe qu'il faut qu'il ſoit ſouvent dans les forts épineux, ce qui le rend plus hardi, & fait qu'il ne ſe rebute pas; car il n'y a que cela à craindre pour les limiers qu'on veut mettre au noir, puiſque tous les chiens le chaſſent d'inclination, à cauſe qu'il a le ſentiment plus fort que les autres bêtes. C'eſt avec ce chien qu'on va dès le matin au bois pour détourner les bêtes noires. On va où ſont les demeures des ſangliers, on en prend les grands devants; & quand le chien ſe rabattra de bête noire, & qu'on verra la bête qui fuit, on doit uſer de ces termes, *voi-le-ci allé fuyant*, pluſieurs fois; & après, *s'en va chiens*, *s'en va*, *hou*, *hou*, *chiens*, *hou*, *hou*; quand on voit le ſanglier, il faut crier, *voi-le-ci là*; & lorſqu'il tourne, crier, *hou vari*, pour obliger les chiens à tourner. Quand le ſanglier va d'aſſurance, il faut dire, *voi le-ci allé*; quand les chiens ſuivent, leur dire, *hou*, *hou*; & quand il eſt lancé, crier, *voi le-ci aller*; puis jetter une briſée à l'entrée du fort; en prendre le contre-pied pour en revoir ſuffiſamment; en juger par les connoiſſances que j'ai dit de la bête qu'on aura deſſein de détourner; & ayant trouvé par les connoiſſances du pied, de la jambe & des gardes, que ce ſont bêtes qu'on cherche, on reviendra où on a jetté la briſée pour en rompre trois ou quatre autres, & le rembucher; enſuite on fera ſuivre les voies au limier de deux longueurs de trait, pour éviter le faux rembuchement, particuliérement ſi c'eſt un ſanglier; car cet animal eſt fin & défiant.

Les ſangliers qui ſont en leur tiers & en leur quart, ne ſe doivent point chaſſer à force avec chiens courans; il en faut ſeulement découpler ſix ou huit des plus vieux & des plus adroits à éviter les coups; encore ſeroit-il bon de leur mettre un collier où il y eût des grelots, pour obliger le ſanglier à fuir & à ne pas tenir & tourner à eux; cela fait auſſi qu'il ſort du bois, & vuide plutôt pour courre. Les Valets, qui tiennent les lévriers, ſe doivent avancer pour les lâcher, afin de coëffer le ſanglier & ſecourir ceux des flancs. L'on doit auſſi avoir des Cavaliers qui ſoient cachés pour ſecourir les lévriers, & il eſt bon qu'ils aient des épées pour piquer & faire mourir plus promptement le ſanglier, lui donnant le coup à quatre doigts au-deſſous de l'épaule, & auſſi-tôt lui couper les *ſuites* pour que ſa chair ne ſe corrompe point. Il faut encore ſavoir prendre le poil, & appuyer la lame ſur la main gauche pour conduire & tenir plus ferme, afin de ne pas bleſſer les lévriers, après avoir mis pied à terre, puiſqu'il n'y a aucun péril lorſque les lévriers ont coëffé le ſanglier; car ils ne démordent jamais s'ils ne ſont bleſſés ou tués, pourvu qu'ils ſoient nombre ſuffiſant à le tenir.

La maniere de chaſſer aux bêtes noires dans les toiles, n'appartient qu'aux grands Seigneurs, à cauſe de l'attirail qui y eſt néceſſaire; il ſuffit de ſavoir que quand elles ſont dans le parc, on les tue à coups d'épieux, & le coup mortel eſt ſur le boutoi.

Un jeune ſanglier de trois ans n'eſt pas courable, il donne trop de tablature aux chiens; un vieux ſanglier miré donne plus de plaiſir & moins de fatigue.

Dépouille du Sanglier.

La chair du ſanglier nourrit beaucoup; c'eſt un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, quoiqu'il ſe digere plus facilement que le cochon ordinaire, mais moins que le chevreuil.

On ſert ſur les bonnes tables la hure & les *filets* du ſanglier, c'eſt-à-dire, la tête & toute la chair du dos le long des reins, & on ſale le reſte : il eſt meilleur que le porc, parce que la chair de ſanglier en a tout le bon ſans en avoir le mauvais; mais la chair de ſanglier ſalée ſe gonfle dans la ſaumure, quand vient

le tems du rut, & sent mauvais comme la bête auroit alors senti, si elle eût été en vie. Le marcassin est plus estimé pour son goût; mais la chair n'en est pas si saine, parce qu'elle est plus visqueuse & plus grossiere.

Les sangliers qui sont apprivoisés & nourris dans des étables, ou enfermés dans des parcs, ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent de racines, de truffes, de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent: ceux mêmes qui ont été tués à la chasse, après avoir long-tems couru, en sont meilleurs pour le goût & pour la santé, pourvu qu'on leur ait coupé d'abord les *suites* ou testicules qui corromproient toute la chair en peu de tems.

Les défenses du sanglier servent à faire des hochets qu'on donne à mâcher aux enfans, pour leur faire percer les dents. Celles du sanglier étant broyées en poudre très-fine, sont en usage dans la Médecine pour exciter les sueurs & les urines, pour absorber & adoucir l'âcreté des humeurs, & pour arrêter le crachement de sang; on en prend depuis dix grains jusqu'à trente ou quarante.

Les testicules & les autres parties de la génération du sanglier, prises intérieurement, passent pour exciter la vigueur.

La graisse de sanglier, appliquée extérieurement, résout, fortifie & adoucit.

Le poil de sanglier est unique pour toutes sortes de brosses, tant grandes que petites, pour une infinité d'usages.

Les excrémens & le fiel de sanglier, appliqués extérieurement, résolvent les écrouelles, & guérissent la gratelle.

CHAPITRE IX.

De la Chasse du Loup.

LE loup est un animal sauvage qui ressemble à un gros mâtin; il a les yeux bleus & étincellans, les dents inégales, rondes, aigues & serrées, l'ouverture de la gueule grande, & le col si court qu'il ne peut le remuer; de sorte que s'il veut regarder de côté, il est obligé de tourner tout le corps: il est fort dommageable aux bestiaux; il est le plus goulu, le plus carnassier, le plus fin, le plus méfiant de tous les animaux, & il a le nez meilleur; car si on le prend à bon vent, il est impossible de l'approcher avec un fusil, ni de l'atteindre avec les lévriers; & si on lui fait une traînée de quelque partie de bête morte pour l'attirer, il est inutile de le guetter le premier jour, il n'y viendra pas, quelque faim qu'il ait, avant que de connoître que les chiens y aient été comme à une chose abandonnée. Ces sortes de curées se font dansles grandes gelées & neiges que les loups sont affamés, ne trouvant rien à la campagne, à cause que la terre est couverte, & que l'on tient le bétail à l'étable: ils n'iront point le premier jour, ni quelquefois le second, mais bien le troisiéme, encore ne sera-ce que par échappée; & si on n'a piqué la curée avec des pieux & des brochets, ils l'emporteront par morceaux, n'y allant qu'en courant de toute leur force pour en prendre une gueulée ou un quartier, car ils ont une force incroyable du devant; & après avoir pris leur morceau, ils le vont manger à deux ou trois cens pas de là, ce qu'ils font avec une grande diligence, comme le plus goulu & le plus carnassier de tous les animaux; aussi est-il le plus sujet à la rage, & à faire de grands maux lorsqu'il en est atteint, à cause de sa force & de sa vitesse.

Lieux où l'on doit aller en quête avec le limier, pour trouver & detourner les Loups.

Les loups, ſoit loups-lévriers, loups-mâtins, ou loups-cerviers, ont leurs mangeures ſelon les tems, & auſſi leur façon d'agir, en faiſant leurs nuits auſſi bien que les autres bêtes dont nous avons parlé; mais elles ſont différentes, parce que toutes les autres ne vivent que de ce que pouſſe la terre, & les loups vivent de chair; c'eſt ce qui fait que, comme au printems le bétail commence à entrer en chair, les loups vont auſſi dès le matin aux champs pour épier le bétail & en faire leur proie, & l'été ils ont encore plus d'occaſions, puiſque les campagnes ſont des forêts pour eux; les grains étant grands, ils y ſont à couvert tout le jour pour épier & prendre le bétail, qui eſt en ce tems-là en pleine graiſſe & bon; au lieu qu'en hiver, étant renfermé dans les étables, leurs gardes ne les faiſant ſortir que pour les promener & les faire boire, les jours étant courts & les campagnes découvertes, les loups n'oſent paroître, ſi ce n'eſt par quelques grands brouillards, ou que l'extrême faim ne les contraigne de venir chercher autour des villages quelques bêtes mortes ou charognes, ce qui les oblige à faire beaucoup plus de pays que dans les autres ſaiſons pour trouver à ſe repaître, d'autant qu'ils ſe ſont retirés dans les fonds des forêts ou grands pays, ayant quitté les buiſſons peu de tems après que la campagne a été découverte, à cauſe qu'ils y ſont trop tourmentés des Payſans & de leurs mâtins; il faut donc aller en quête aux queues de ces forêts où ils ſe retirent.

Les loups peuvent auſſi demeurer quelquefois dans un buiſſon au milieu de la campagne, dans certains jours qui ſeront obſcurs, comme quand il neige ou qu'il fait un grand brouillard, & même demeurer ſur pied dans la campagne, n'ayant pas encore trouvé de quoi ſe repaître; mais après ſi on les trouvoit entrés ou demeurés dans un buiſſon, il faudroit être diligent à les venir courre; car ils n'y demeurent que juſqu'à ce qu'ils jugent l'heure que l'on mettra le bétail aux champs; & afin de les obliger à demeurer, il ſera bon d'y mettre quelques hommes à l'entour, pour quand ils paroîtront dans la plaine, les huer & crier; ce qui les obligera à rentrer, & donner le tems aux chiens courans & aux lévriers de venir; & quand même on les auroit détournés dans ces bouts & aculs du pays, on les y peut faire voir & courre aux lévriers.

On quête les loups au mois de Janvier qu'ils commencent à ligner: on les trouve alors aiſément dans la campagne; au lieu qu'en Février, Mars & Avril ils quittent tout-à-fait les grands pays. Il eſt vrai que dans le premier cas, il eſt mal-aiſé de les détourner, parce qu'ils ſont toujours ſur pied; mais auſſi quand on en trouve, ils ſont quelquefois pluſieurs à la fois qu'on donne aux chiens, ce qui fait une telle confuſion parmi ceux-ci, que ſouvent les lévriers n'en prennent qu'un à la courſe, & quelquefois pas un. Pendant Juin, Juillet & Août, on ne chaſſe point aux loups; c'eſt auſſi le tems que les louveteaux ſont très-petits, & qu'ils ne donneroient point de plaiſir en les chaſſant; on attend qu'ils ſoient fortifiés, afin de les faire chaſſer aux jeunes chiens pour les dreſſer; on peut auſſi y dreſſer les lévriers. On quête les loups en Octobre, Novembre & Décembre, avec des limiers & des lévriers dans les grands fonds & dans les buiſſons, ou dans quelque marais à la queue d'un étang, où il y aura des buttes de joncs. Au commencement de Septembre, on va relever les loups la nuit, & on fait chaſſer les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée. Comme les loups ne ſont point ſi affamés alors que dans un autre tems, ils ſont plus aiſés à détourner, & ne donnent point le change ſi volontiers, ſur-tout ſi ce ſont de jeunes loups.

Choix des bons Chiens pour le Loup.

Les bons lévriers pour le loup doivent être grands, longs & bien déchargés, ſi on en excepte quelques-uns qu'on met en leſſe, qui doivent être plus renforcés, étant deſtinés pour arrêter le loup. Ces chiens doivent avoir la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le col large, les reins hauts & larges, les jambes ſeches & nerveuſes. Quant au poil, les gris-tiſonnés, les noirs, les rouges & à gros poil, ſont eſtimés les meilleurs.

A l'égard des chiens courans, pour être bons à courre le loup, ils doivent avoir l'œil plein de feu, grands, bien taillés & fort alertes. On ne les fait chaſſer qu'à quatorze ou quinze mois. Les mois de Juin, Juillet & Août, ſont le tems qu'on choiſit pour dreſſer les jeunes chiens au loup, & pour cela on commence par leur en faire attaquer de jeunes, quoique le ſentiment n'en ſoit pas ſi fort; mais ces jeunes loups ne s'éloignent pas tant des chiens que les vieux; de maniere que ces loups s'approchant du fort, les chiens en connoiſſent facilement les voies.

Il faut s'enquérir des Bergers & des Laboureurs, s'ils ne voient pas aller & venir des vieux loups dans un buiſſon, afin d'y envoyer quelqu'un, ou d'y aller ſoi-même pour y trouver les louveteaux. Quand on va pour les découvrir, on doit avoir un chien dreſſé, afin d'en avoir connoiſſance par les chemins & les faux-fuyans: s'il n'y en a point, on examine l'enceinte où ſont les plus grands forts, & on remarque par où les vieux loups ſont ſortis ou entrés. Cela fait, on perce l'enceinte juſqu'à ce qu'on trouve les abattis qu'auront faits les jeunes loups, parce qu'ils ne ſortent point; & après qu'on en aura eu connoiſſance, on ſe retire ſi l'on veut, étant sûr que les louveteaux ſont dans cette enceinte; ou bien, on en prend les devants pour en être plus certain: enſuite on découple les vieux chiens dans l'enceinte, tandis que d'ailleurs on mene les jeunes dans le chemin le plus proche de cette enceinte. On en fait entrer quelques-uns des vieux, dix ou douze pas dans le fort avec les jeunes chiens, avant que de les découpler; car il eſt bon qu'ils ſoient accompagnés d'un chien inſtruit de longue main pour les conduire, & leur montrer celui qui chaſſe. On doit ſonner le plus vîte qu'on peut, pour joindre les chiens qui ſont en quête, & les rallier tous en les animant afin qu'ils prennent la voie.

Les vieux chiens étant aſſemblés, on leur dit: *voi-le-ci allé*; & les nommant par leur nom, on crie: *harlou, mes bellots, harlou;* puis on ſonne pour chiens, mais peu d'abord, car cela étonne, & on les oblige à prendre la voie avec les autres, & à la chaſſer. Il faut les appeller de tems en tems pour les remettre ſur les voies, tandis que quelqu'autre Chaſſeur les fait ſuivre, en diſant: *tirez, chiens, tirez;* & lorſqu'on eſt joint, on leur crie encore, *harlou, mes bellots, harlou, rali, chiens, rali, & s'en va chiens, s'en va,* ſelon qu'on voit qu'ils changent & qu'ils ſuivent les vieux chiens. On doit prendre, pour la premiere fois, les jeunes chiens & les flatter, puis les redonner après les autres qui chaſſeront, quand le loup paſſera par un chemin; ou bien on les fait entrer dans le fort, lorſque la chaſſe eſt près d'eux. Si les jeunes loups ſont déja un peu forts, il eſt à propos, avant que de commencer la chaſſe, de mener un relais de quatre ou cinq chiens dreſſés, qui les ameneront: il faut toujours parler aux jeunes chiens, & les rallier avec les autres qui chaſſent juſqu'à ce qu'on ait pris un jeune loup; étant pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même choſe en les flattant: on prend le loup, & on le leur montre en ſonnant grêle, & leur criant, *voilà le mort, à moi, chiens, tichaud,* & on le fait ſuivre par des chiens, leur diſant: *tirez, chiens, tirez, accoure à lui.* Il eſt bon de faire pluſieurs fois la même choſe.

Quand on eſt arrivé au logis, on prend de ce loup, & on en met cuire pour en faire curée aux chiens.

Connoiſſance du Loup, & termes dont on ſe ſert pour le chaſſer.

Lorſqu'on quête un loup & qu'on le voit, on doit dire : *voici la trace* ou *piſte du loup ;* les bouts des pieds qui ſont imprimés ſur la terre, s'appellent *ongles*, & la fiente, *les laiſſées*. Quand il marche au pas & d'aſſurance, *allures ;* & lorſqu'il courre, *fuites* du loup : les allures ſe connoiſſent allant d'aſſurance, quand le pied du loup eſt ſerré, & les fuites, quand elles ſont écartées, ce qui ſe voit par l'effort qu'il fait en courant ; & lorſqu'il a gratté, cela s'appelle *galies* ou *déchauſſures :* le lit où il ſe couche le jour, ſe nomme *litteau ;* car quand on le courre, & qu'alors il ſe repoſe & ſe met ſur le ventre, ce lieu s'appelle *flâtreuſe*. Quand on eſt au bois, & que le limier a rencontré la voie du loup, on doit crier, *voi-le-ci allé*, ſi le loup va d'aſſurance ; mais s'il eſt lancé, on lui crie : *vales-ci allé*, *vales-ci allé*, qui eſt le terme ſignificatif qu'il va fuyant ; & lorſque le limier ſuit pour lancer le loup, on lui crie : *après, l'ami, après, harout, harout, harli, hou, hou, harlou, harlou ;* & quand le loup eſt donné aux chiens, il faut crier, *s'en va, s'en va, chiens, mes bellots, harlou, harlou, outre-vaut, outre-vaut ;* mais lorſqu'on le voit, on crie, *velle-loo*.

Pour bien chaſſer le loup, il eſt abſolument néceſſaire de le diſtinguer d'avec la louve & le grand chien, & les vieux loups d'avec les jeunes : on en voit preſque par-tout en hiver, pourvu qu'il ne gele pas trop fort ; car ſi ce n'eſt qu'une gelée blanche, les loups font des foulées, ainſi que les autres bêtes, lorſqu'ils paſſent ſur l'herbe, pour peu qu'elle obéiſſe ſous le pied, & que ce ſoit avant le ſoleil levé.

On peut encore en avoir connoiſſance ſur la neige, quand elle eſt nouvellement tombée & qu'il ne dégele point. On ne connoît pas bien un loup à la trace lors du dégel, & quand il vient fraîchement de paſſer ; car les voies diſparoiſſent après, lorſqu'il n'a pas gelé & que la terre eſt découverte. C'eſt dans les chemins qu'on peut juger de la piſte d'un loup, parce que le ſol en eſt ferme ; les voies s'effacent dans les terres molles. On connoît auſſi la trace du loup en été dans les chemins ; mais ce n'eſt que le matin, quand la roſée eſt ſur la terre, & qu'elle a fait de la pouſſiere une eſpéce de boue : on en peut encore juger de même dans les terres labourées, où la roſée opere le même effet ; cela dure juſqu'à ce que le ſoleil ait ſéché cette humidité ; après quoi la pouſſiere vole & efface tout.

Pour démêler les traces du vieux loup d'avec celles du chien, il faut remarquer que le loup, quand il va d'aſſurance, a le pied très-ſerré : au lieu que celui du chien eſt toujours fort ouvert, & qu'il a le talon moins gros & moins large que le loup, & les deux grands doigts plus gros, quoique les ongles de celui-ci ſoient plus gros, & enfoncent plus avant en terre ; outre que le loup forme en deſſous trois petites foſſettes, ce que celui du chien ne fait pas. Le loup a auſſi plus de poil ſur le pied que le chien, & les allures en ſont bien plus longues, mieux réglées & plus aſſurées.

Le pied du loup differe de celui de la louve, en ce que celle-ci eſt mieux chaſſée, & qu'elle a les ongles moins gros que le loup : du reſte, tout eſt égal. On connoît les jeunes loups d'un & de deux ans, aux liaiſons des pieds, qui ne ſont point encore ſi fortes que celles des vieux loups ; ce qui fait que les jeunes vont le pied plus ouvert, qu'ils ont les ongles plus petits & plus pointus, & que leurs allures ne ſont pas ſi réglées ni ſi longues. La maniere de faire leurs nuits, donne encore à connoître les jeunes loups : ils ne les font qu'autour des villages,

&

& aux environs des ruiſſeaux, au lieu que les vieux les font dans les grandes plaines. Ceux-ci n'ont point les laiſſées ſi dures que les autres. La louve fait les ſiennes toutes molles au milieu d'un chemin ; celles du vieux loup ſe trouvent preſque toujours ſur une pierre, une butte ou un petit buiſſon, & quand il ſe déchauſſe, il le fait avec plus de violence que la louve & les jeunes loups.

Comment chaſſer le Loup.

Lorſqu'on va chaſſer le loup dans le bois, il faut avant que d'entrer en chaſſe, y aller pour détourner le loup avec le limier, auquel on crie, quand il ſe rabat, *vel ci allé*, tant que le loup ira d'aſſurance : pour échauffer votre chien & l'obliger à ſuivre, on lui crie : *hou, l'ami, hou après ;* quand vous le rembucherez, vous le flatterez en briſant haut & bas, & ſi vous en voulez prendre le contre-pied, vous lui crierez : *tiens à moi, vel ci revari*, ſi ce n'eſt que vous euſſiez rencontré un loup dans la plaine, où vous l'euſſiez ſuivi pour en revoir & le juger par les connoiſſances que j'ai dit ci-devant ; & après avoir fait les grands devants de votre quête & n'avoir rien rencontré, vous devez conſidérer le pays, pour voir de quel côté pourroit venir un loup qui ſeroit encore dans la campagne, pour n'avoir pas trouvé de quoi ſe repaître, afin de vous y mettre & y attendre, en écoutant ſi vous entendez crier les Laboureurs ou Bergers, pour aller à eux, en cas que le loup ne vienne pas à vous ; & étant tombé ſur les voies avec votre chien, il faut le ſuivre juſqu'à ce que vous l'ayez trouvé entré dans un fort, où vous le briſerez, encore qu'il entre par un chemin ; (ce que font ordinairement les loups, qui ne font point de retour ſur eux comme les autres bêtes, ſi ce n'eſt rarement) vous irez prendre les grands devants du buiſſon, afin de ne le pas preſſer, car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois pour écouter, ſans être entré dans le fort. Quand vous aurez pris les devants du buiſſon, vous devez revenir où vous l'avez briſé, pour en ſuivre la voie le long du chemin & le rembucher dans le fort : après l'avoir fait, vous reprendrez vos devants, que vous commencerez par où vous les avez achevés, pour changer le vent à votre limier & lui faciliter le ſentiment ; & ſi vous le trouvez ſorti (car un loup affamé ne demeurera pas, à moins qu'il n'y ſoit contraint par la peur), vous le devez ſuivre juſqu'à ce que vous l'ayez briſé.

Il eſt néceſſaire d'être deux à cette chaſſe pour reconnoître le loup, afin que tandis que l'un démêle les voies pour trouver le dernier rembuchement de la bête, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne ſort point du buiſſon : par-là ils ſeront éclaircis de tous les faux rembuchemens ; car les loups en font quelquefois trois ou quatre, & aſſez ſouvent au premier carrefour qu'ils trouvent, ils ſe déchauſſent, ce qui eſt un ſigne aſſuré qu'ils ne veulent pas demeurer.

Quand on veut chaſſer le loup, il en faut bien choiſir la courre, & y ſavoir bien placer les lévriers. Pour cela, il eſt bon d'en reconnoître la refuite & de s'en inſtruire de quelques Laboureurs, ou bien de s'en aller dans les grands pays de bois qui ſont les plus proches du lieu où eſt détourné votre loup, afin de faire votre courre dans cette refuite ſi le vent y eſt bon. Après en être inſtruit, vous devez aller viſiter le buiſſon, pour juger le lieu le plus propre pour faire la courre & y placer les lévriers, après avoir connu d'où vient le vent ; car pour être bon, il faut qu'il vienne du côté du buiſſon, & non du côté de la courre, à cauſe que le loup, qui eſt un animal fin & défiant, & qui a le nez bon, auroit le vent de vos lévriers, & ne ſortiroit point de ce côté-là.

Il eſt à propos, pour bien faire cette courre, que l'aſſiette qu'on choiſit pour cela, ne ſoit point montueuſe, mais plate. Quand on courre le loup dans un endroit déſavantageux, on ne doit point mettre la courre la tête en bas, à cauſe de l'avantage qu'ont les loups ſur les lévriers lorſqu'ils courent en deſcendant, parce que toute la force du loup eſt ſur le devant, ce qui le fait plus fortement ſoutenir en courant à la vallée que les lévriers, joint qu'ils ne peuvent prendre le loup ſans courir riſque de tomber & de faire la culbute. Si vous êtes contraint de faire votre courre où ſeront ces collines & ces buiſſons, à cauſe que c'en eſt la refuite & que le vent y eſt bon, laiſſez cette tête avalante dans votre enceinte, la faiſant défendre de même que le buiſſon où ſera votre loup, & placez vos premiers lévriers au pied de la colline, & le reſte en haut. Il ne faut point de buiſſon pour cette chaſſe; s'il s'y en trouve par haſard, il eſt bon de placer des cavaliers tout-autour pour y défendre & pouſſer le loup dans la courre, tirant quelques coups de piſtolet en l'air, afin de l'obliger à percer plus vîte, & que le loup n'ait pas le tems de reconnoître la courre.

Lorſque l'on veut courre un loup qui eſt détourné dans un buiſſon ou dans une queue de grand pays, on doit envoyer placer les défenſes & tendre des panneaux, & preſque en même tems aller placer les lévriers à la courre. Il faut que les panneaux pour loups aient cinq pieds de haut, que le fil en ſoit fort & les mailles grandes. Ces filets doivent être tendus lâches, afin que le loup s'y maille & s'y embarraſſe; car s'ils étoient trop tendus, en donnant contre il s'en retireroit & pourroit ſauter par-deſſus, le loup ſautant facilement cinq ou ſix pieds de haut. Il eſt néceſſaire que la corde qui commence le panneau, ſoit aſſez groſſe pour ne pas rompre lorſque le loup y donnera.

Quant aux Chaſſeurs, il faut qu'ils ſoient à l'entour du bois où le loup eſt détourné, & du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire donner dans les lévriers. A l'égard des gens de pied, on les poſte à ſix pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, avec chacun un bâton à la main, (car il y a quelquefois des loups qui veulent forcer). Il faut qu'ils ſoient éloignés du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas ſurpris des loups qui en ſortiront, & avoir le tems de crier, de faire du bruit, & de montrer leurs bâtons pour les empêcher de paſſer, & les faire retourner dans le bois.

Pour les cavaliers, ils doivent être placés un peu plus éloignés, à cauſe de l'avantage que leur donnent leurs chevaux; & il eſt bon qu'ils tirent quelques coups de piſtolet de tems en tems pour forcer le loup à rentrer & le faire aller à la courre. Ceux qui tiennent les leſſes des lévriers, doivent être cachés dans des loges faites exprès avec des branches d'arbres, hors deux hommes qui tiendront deux lévriers *étrités*, c'eſt-à-dire, qui ont les jarrets bien faits, dans un foſſé ou au bord du bois, de peur d'être apperçus du loup, qui ne manque jamais, avant d'enfoncer la courre, de ſortir la moitié du corps hors du bois pour voir s'il n'y a rien à craindre dans la plaine. Il faut que les valets de lévriers aient chacun un bâton à la main d'une groſſeur & longueur raiſonnable, pour s'en ſervir quand le loup eſt arrêté par les lévriers & terraſſé, & le lui mettre dans la gueule pour le faire démordre.

Si l'on avoit fait rapport que ce fût un de ces grands loups qui ſont extraordinairement vîtes, il faudroit placer deux lévriers des plus forts & des plus vaillans à une certaine diſtance de la courre, au milieu de vos deux flancs, & les tenir cachés dans une hute de branchage, & en même tems ordonner au valet des lévriers de ne les point lâcher que le loup ne ſoit avancé dans la courre de vingt pas: pour lors ſortant de la hute avec les lévriers, & leur ayant fait voir le loup, il les lâchera auſſi-tôt; ce que doivent faire tous les autres, puiſque

s'ils les lâchoient auparavant, les lévriers pourroient aller d'un autre côté qu'au loup. Il faut aussi qu'il y ait des cavaliers cachés pour animer & secourir les lévriers; de cette maniere on ne peut point manquer un loup, quelque vîte qu'il soit.

On force encore les loups avec les chiens courans; mais on doit prendre garde que ce soit un jeune loup, & non pas un vieux qui fait plusieurs pays, & dont la force & l'haleine sont supérieures à tout.

Quand les chiens ont forcé le loup & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer à cette chasse.

La chasse au loup se fait quelquefois par trictac ou battues, en assemblant plusieurs Paysans qui font du bruit pour effaroucher la bête & la faire passer devant les tireurs.

On détruit encore le loup, le renard, & généralement toutes les bêtes puantes, par des piéges, par des amorces empoisonnées, & plus sûrement par le *carnage*, qui n'est autre chose que de traîner une grosse carcasse qu'on laisse dans le bois auprès de quelque affut, après l'avoir liée avec des harres de bois plutôt qu'avec de la corde, pour que la bête se méfie moins : il faut l'attendre avec silence & patience pour la fusiller. Le renard y vient dès la premiere nuit; mais le loup n'y vient quelquefois que la troisiéme nuit, & ils ne s'y trouvent point ensemble.

Maniere de prendre les Loups avec différens piéges.

Comme tout le monde n'est point en état d'exécuter les grandes chasses que l'on vient de décrire, & que le loup est un animal qui cause un dommage infini par la perte des bestiaux qu'il tue, on ne doit rien négliger pour enseigner tous les moyens de le détruire.

On le prend dans des fosses dont l'ouverture est de neuf à dix pieds en quarré, & de pareille profondeur; il est bon qu'elles soient plus larges dans le fond & de tous les côtés que par le haut, afin que le loup ne puisse pas sauter ni monter pour en sortir. Il faut faire un quarré de quatre piéces de bois de la grandeur de l'ouverture de la fosse; il seroit même à propos de le poser en place sur la terre à l'endroit destiné, creuser la fosse en dedans, & enfoncer les piéces de bois dans la terre, de maniere qu'elles soient à niveau du terrein, & que les deux piéces de bois des côtés excedent l'entrée de la fosse de deux pieds, tant par le haut que par le bas; que les deux traverses qui sont entaillées pour être enchassées dans celles des côtés, soient plus épaisses de moitié que celles des côtés, & qu'elles excedent de quatre pouces au moins, tant d'un bout que de l'autre, & paroissent plus élevées de moitié par l'épaisseur du bois que les côtés, comme on peut le remarquer en la figure suivante, lettre *A*. Après cela, on fait le couvercle de planches minces qui remplissent l'ouverture du quarré *B B*. Ce couvercle doit être partagé en deux parties égales, & on fait en sorte qu'il s'ouvre en dedans la fosse par le milieu, en pratiquant de chaque côté deux tourillons gros comme le doigt, un en haut, & l'autre en bas de chaque piéce du couvercle, & qu'on pose dans deux mortaises ou trous qu'on a faits sur les traverses proche les piéces des côtés.

Quelques-uns se servent, pour former le couvercle, de deux claies qu'ils accommodent juste, au lieu de planches, & y pratiquent également deux tourillons de chaque côté; puis ils y passent & fourrent au travers des vuides, des herbes, des brins de fougere, du genêt ou de la bruyere, afin que cela paroisse comme le terrein même qui est autour; & s'il n'y en avoit point, on

ne feroit pas mal d'en piquer & d'en répandre aux environs, pour que l'animal ne se méfie point.

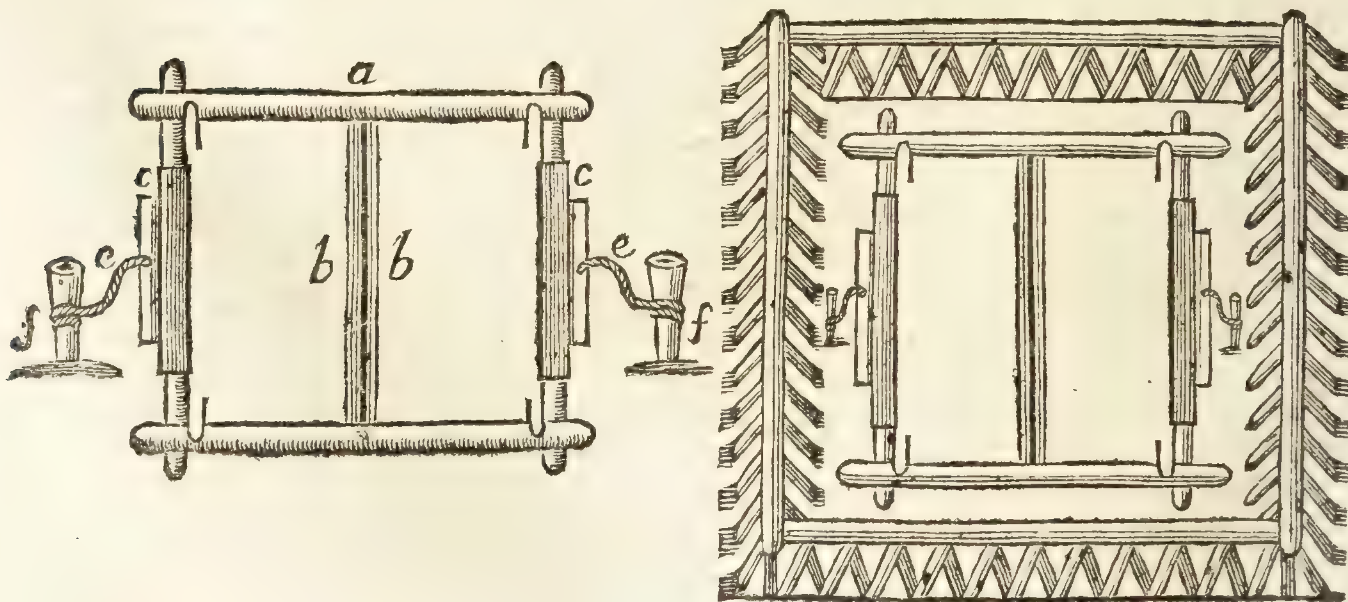
Il faut que le couvercle *BB* se referme de lui-même : pour cela, on attache à chaque côté du couvercle un contre-poids, comme il est marqué en la figure suivante *CC*, & à chaque contre-poids une petite ficelle *EE*, qu'on noue à un piquet *FF*, afin que le couvercle se referme & que la ficelle le retienne, de peur qu'il n'ouvre trop & qu'il ne puisse pas se refermer de lui-même.

Quand tout cela est fait & mis en place, on chasse dans terre tout autour & proche du quarré, des piquets de bois gros à-peu-près comme le poignet, à un pouce l'un de l'autre : il est bon que les piquets aient hors de terre trois pieds ou trois pieds & demi de haut : ensuite à un pied & demi ou deux pieds de distance, on chasse encore dans terre un pareil rang de piquets ; ces deux rangs doivent être placés de façon qu'ils se joignent par le haut comme un toit de maison : on attache au haut des deux rangées de piquets une perche ou gaule qu'on lie fortement avec des barres, qui forme comme le faîte d'une charpente, & cela des quatre côtés ; ce qui compose une galerie tout autour de la fosse, où l'on met un mâtin, qui est accoutumé à être toujours libre, & qui en se promenant dans cette galerie, s'ennuie & hurle toute la nuit. Au lieu de chien, on y peut mettre un mouton, qui bêle toute la nuit : cela attire le loup, qui tourne en dehors de la galerie pour poursuivre l'animal qui est enfermé & qu'il espere prendre ; l'animal fuit en voyant le loup, & celui-ci ennuyé de tourner toujours en dehors, saute par dessus la galerie de piquets, dans l'espérance de lui couper le chemin, & tombe dans la fosse.

Les piquets ont encore l'avantage d'empêcher que des hommes ou des bestiaux ne tombent dans la fosse. Il s'y prend quelquefois plusieurs loups en une nuit.

Il faut choisir un terrein qui se soutienne quand on le creuse, qui ne soit point sablonneux, & qui soit proche le bois, & de l'entrée & sortie des loups.

Figure d'une fosse pour prendre des Loups.



Autre maniere de prendre les Loups au piége de fer appellé Traquenard.

Lorsqu'on a un carnage de bête morte, on tend trois piéges de fer à loup en triangle, le carnage au milieu; le loup, après avoir bien écouté & regardé autour de lui, court de toute sa force arracher une gueulée de carnage, & se retire à vingt pas pour la manger; il continue toujours de cette façon, jusqu'à ce qu'il soit saoul. A force d'aller & venir, il marche infailliblement sur un des trois piéges qui doivent avoir au bout de leur chaîne un croc de fer triple; de sorte que le loup en traînant le piége, marque la terre par où a passé le croc, ce qui facilite le moyen de le trouver. Si le piége étoit solidement attaché, le loup casseroit le piége, ou se couperoit la patte. Quand il n'y a point de croc triple, il y a un anneau de fer auquel on attache une branche de bois ou un billot, afin que le loup, en traînant ce billot, gagne toujours un peu de terrein, ce qui l'amuse & l'empêche de se couper la patte. Il faut avoir soin d'éventer le piége, ce qui se trouvera amplement expliqué au Chapitre suivant, à l'article *du Renard.*

Moyens pour prendre des Loups avec des lacs coulans.

On peut prendre les loups avec des lacs coulans, ainsi qu'il est expliqué au même article, sans qu'ils puissent couper la corde qu'on attache à une grosse branche, afin que le loup puisse la traîner, ou bien à un petit arbre qui ploie facilement, & que le loup ne puisse point arracher sans s'étrangler.

Comment prendre les Loups avec un hausse-pied.

On prend encore les loups avec un hausse-pied, qui est un lac coulant, mais bien différent de celui dont on se sert à prendre les renards; pour cela on prépare deux pieux de bois à crochet, longs de quatre à cinq pieds, suivant le terrein où on les doit placer, pointus par les bouts d'en bas, pour être enfoncés en terre à l'endroit destiné à tendre le piége; deux bâtons gros comme le pouce, qui soient droits, bien unis & de longueur convenable, pour servir de traverses aux deux pieux à crochet; un petit morceau de bois plat coché par le milieu, pour être attaché à un endroit de la corde qu'on attache au haut du baliveau qui fait agir le ressort & qui sert de détente, & quatre ou cinq bâtons gros comme le pouce, longs de cinq à six pieds, suivant que le juge à propos celui qui tend, & cela pour servir de marchette, qu'il éguisera par les bouts d'en bas. Ils doivent être égaux en longueur.

Quand on veut tendre un hausse-pied, il faut chercher l'endroit par où passe le loup, & aux environs de cet endroit, choisir un jeune baliveau *A*, qui soit assez fort pour enlever en l'air un loup lorsqu'il est pris par la patte : on doit l'ébrancher jusqu'au haut, & y nouer une corde grosse comme une plume à écrire, de longueur convenable, pour y attacher le petit morceau de bois plat qui sert de détente, & ensuite passer le petit bout de la corde dans un petit canon de fer, pour que le loup étant pris par la patte, ne puisse la couper avec les dents, & avec le reste de la corde, y pratiquer un lac coulant de grandeur convenable. S'il ne se rencontroit point en cet endroit de baliveau commode, on se servira d'une bascule, comme elle est représentée en la figure suivante, lettre *G*, à laquelle on attachera sur le derriere une grosse pierre avec de bonne corde, pour faire agir le ressort comme fait le baliveau. La corde étant nouée en haut du baliveau, on prend ses mesures pour y attacher le petit morceau

de bois plat coché qui ſert de détente, on paſſe la corde dans le petit canon, & on pratique avec la même corde un lac coulant de la grandeur proportionnée à l'animal qu'on veut prendre : quand tout eſt préparé, on prend les pieux à crochet *BB*, qu'on enfonce fortement en terre à diſtance & hauteur égale, de maniere qu'ils puiſſent arrêter la roideur du baliveau qu'on ploie, où ſoutenir le poids de la baſcule qui fait le reſſort; puis on poſe une des traverſes ſous les crochets des pieux, & l'autre traverſe plus bas, qu'une perſonne tient contre les pieux, pendant qu'un autre tire à lui la corde qui eſt attachée au haut du baliveau, lui fait faire l'arc & le tient en état; on paſſe ladite corde où eſt le lac coulant par-deſſus les deux traverſes, & on fait entrer droit le petit morceau de bois plat qui eſt attaché à la corde, & qui ſert de détente entre & contre les deux traverſes, ce qui tient le piége tendu & en état; puis on prend ſes meſures pour poſer ſur le bord de la traverſe du bas quatre ou cinq bâtons qui doivent ſervir de marchette, qu'on enfonce un peu en terre par les bouts pointus preſque à plat, de maniere qu'ils ne reculent point, & on les eſpace à diſtance égale; enſuite on les couvre légérement de petites branches, mouſſes, feuilles ou gazons fort légers, & cela pour imiter le terrein des environs, afin que le loup ne ſe méfie point; après quoi on étend deſſus, le plus adroitement qu'il eſt poſſible, le lac coulant : d'autres le tendent ſuſpendu en l'air, & cela ſuivant le génie de celui qui tend.

Explication & Figure du Hauſſe-pied tendu.

A. *Baliveau.*

BB. *Deux pieux à crochet enfoncés en terre à diſtance égale.*

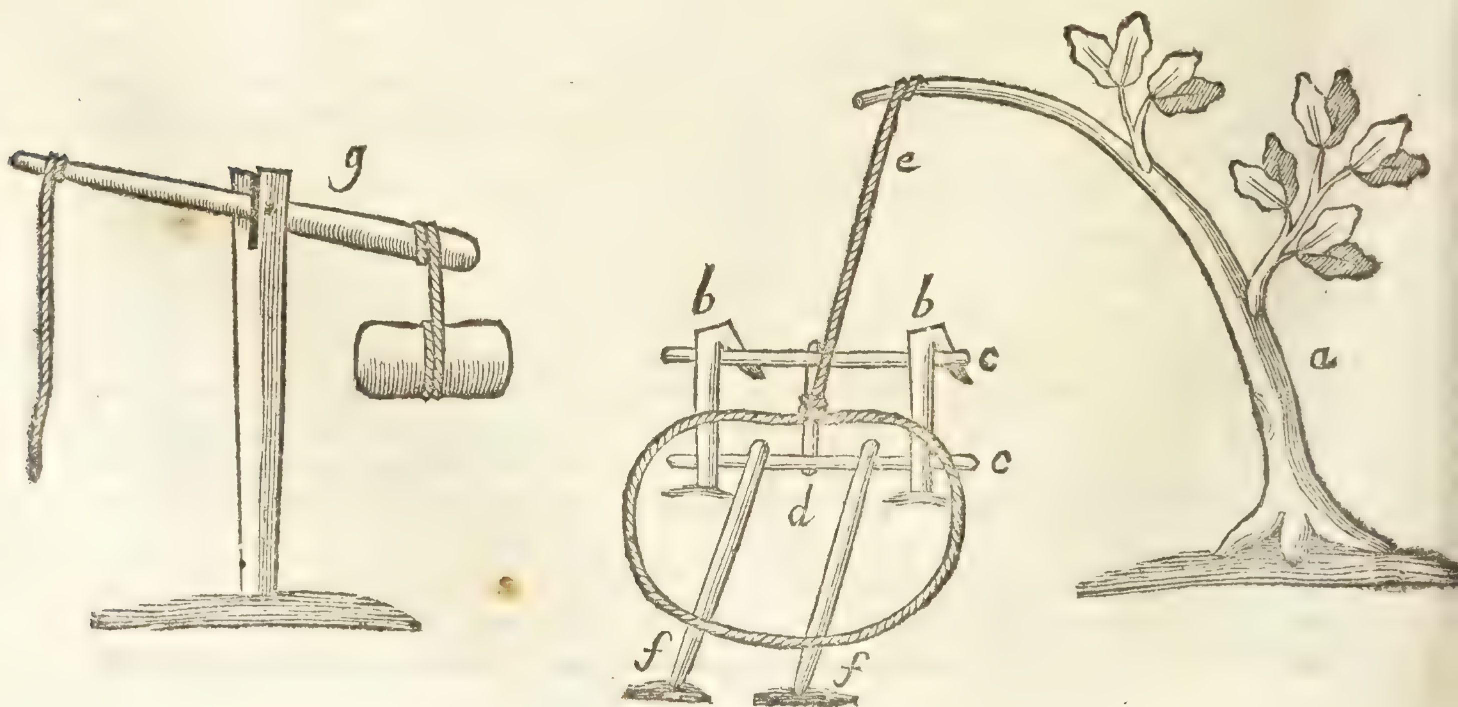
CC. *Deux traverſes, dont l'une eſt poſée ſous les crochets, & l'autre plus bas, appuyée ſeulement contre les pieux.*

D. *Petit morceau de bois plat coché par le milieu, & attaché à la corde qui tient le reſſort où eſt auſſi pratiqué le lac coulant; laquelle corde*

E. *Eſt attachée au haut du baliveau auquel on a fait faire l'arc.*

FF. *Les bâtons fichés en terre preſqu'à plat, & poſés ſur la traverſe d'en bas pour ſervir de marchette; & ils ſont couverts de ce que l'on a marqué ci-deſſus, pour imiter le terrein des environs.*

G. *Baſcule au défaut de baliveau.*



Il est sensible, par cette figure, que lorsqu'un loup marche & appuie un peu sur les bâtons qui servent de marchette, & qui sont posés sur le bâton de la traverse d'en bas, il la fait tomber, & en même tems relever le baliveau où est attachée la corde du lac coulant qui prend & enleve le loup par le pied.

Quand on tend le hausse-pied à un passage assez large pour que le loup puisse passer à côté du lac coulant, on fiche en terre des branchages des deux côtés, pour obliger l'animal à passer dans le piége.

Moyens pour éventer les cordes dont on fait les lacs coulans.

Prenez dans la bergerie de la fiente de mouton la plus fraîche, délayez-la dans un vaisseau avec de l'eau, puis trempez-y les cordes pendant vingt-quatre heures: ne les faites point sécher au soleil, mettez-les sécher sur des perches au vent & à l'air, quand elles ne servent point.

On frotte encore les cordes de fiente de loup fraîche & nouvelle; ce qui en ôte le sentiment au loup, comme fait la fiente de mouton.

Maniere de faire mourir les Loups avec des aiguilles.

Anciennement on prenoit les loups aux aiguilles; c'étoient deux aiguilles pointues par les deux bouts qu'on mettoit en croix; on les attachoit l'une sur l'autre avec un crin de cheval que l'on passoit tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ce qui les tenoit en croix; mais en les forçant un peu, on les replioit presque ensemble, afin de les enfoncer dans un morceau de viande: le loup qui avale goulument & qui mâche peu, avale les aiguilles & la viande sans s'appercevoir de rien; mais quand la viande est digérée, les aiguilles reprennent leur premiere situation & reviennent en croix; alors elles piquent l'intestin du loup, & le font mourir par la suite.

Appât pour attirer les Loups & autres Bêtes voraces à l'affut.

Il faut prendre une livre du plus vieux oing que l'on puisse trouver, le faire fondre avec une demi-livre de galbanum, y mettre une livre de hannetons pilés, & faire cuire le tout à petit feu pendant quatre à cinq heures; ensuite passer cette composition encore chaude dans un gros linge neuf, en le pressant & exprimant tout ce qu'on en peut tirer; après quoi on met cette composition dans un pot de terre, & on le garde: plus il sera vieux, meilleur il sera. On en frotte la semelle de ses souliers, & on se promene autour des bois où l'on juge qu'il y a des loups, puis on s'en revient à son affut *à bon vent*, c'est-à-dire, que le loup vienne à vous avec le vent, afin qu'il n'ait pas de sentiment du tireur.

Quelques-uns, pour attirer les loups à l'affut, contrefont le hurlement du loup dans un sabot; ce qui les attire, sur-tout lorsque les louves sont en chaleur; & alors ils approchent assez près de l'arbre où on est posté pour les tirer aisément.

Dépouilles du Loup.

La graisse de loup est un bon remede pour les maux d'yeux.

Le foie de loup desséché, mis en poudre & bu dans du vin tiéde, est excellent pour les toux invétérées & pour les maladies du foie. C'est aussi au foie de loup que certaines gens attribuent le prétendu sortilége dont on accuse les Bergers quand ils arrêtent un carrosse au milieu du chemin, malgré les coups de fouet du Cocher. Voici, suivant eux, de quelle façon on peut exécuter ce beau sortilége.

Prenez un foie de loup, faites-le sécher, en le grillant, jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poudre ; pulvérisez-le & le jettez dans l'air sur quelque chemin où vous verrez venir un carrosse; jamais les chevaux ne passeront que cette poudre ne soit entiérement dissipée.

Les dents de loups s'emploient aux hochets des enfans, & servent aux Orfevres, Relieurs, Graveurs & Doreurs, pour polir leurs ouvrages.

Les peaux de loup servent à faire des manchons & des fourrures de manteaux, dont on prétend que les poux, punaises & autres vermines n'approchent pas.

Il y en a qui disent aussi qu'une peau de loup tannée mise entre les draps & la couverture, préserve du froid pendant l'hiver & du chaud pendant l'été; du froid, en mettant le poil de la peau vers soi, & du chaud, en mettant le poil en dessus.

Le grand boyau de loup & de louve sert, après qu'il a été bien dégraissé & bien nettoyé, en sorte qu'il n'y demeure que la simple peau pour la rendre déliée & séchée comme un ruban de soie : c'est alors un remede infaillible pour la colique, en se le mettant autour des reins sur la chemise; il faut, dit-on, aux hommes celui de la louve, & aux femmes celui du loup.

CHAPITRE X.

De la Chasse du Renard & du Blereau ou Taisson; des Belettes, des Martes ou Fouines, des Putois, & des Chats-Harets.

ARTICLE PREMIER.

Chasse du Renard.

Le renard est un animal sauvage fort connu, qui est gros comme un moyen chien; il est roux, il a les oreilles courtes & la queue longue & fort chargée de poil; il vit de poules, d'oies, de lapins, de lievres, de sauterelles & de souris. Il n'y a rien de plus fin que le renard : il se cache avec beaucoup de précaution dans les lieux souterrains, y faisant sept ouvertures différentes les unes loin des autres, de peur que les Chasseurs lui dressant des piéges à un de ses terriers, ne le fassent tomber dans leurs filets.

Le renard se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes ou tempérées. On rapporte que dans les pays septentrionnaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voyons en nos climats. Le renard ne vit que par finesses, & il est une infinité de ruses dont il se sert pour attrapper sa proie. J'avois tendu une espéce de traquenard ou piége de fer pour le prendre avec du foie de mouton; il creusa la terre par-dessous, fit débander le piége, & mangea le foie à loisir & sans danger. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes; car il ne les manque guère. Les renards aboient à-peu-près comme une chienne dont la voix est enrouée. Ils chassent les lievres & les lapins d'une maniere assez plaisante : ils vont deux de compagnie à la chasse aux lapins; l'un se met aux aguets sur les chemins, tandis que l'autre chasse dans le bois, & fait entendre un glapissement qui leur donne l'épouvante, & les oblige de fuir dans leurs trous; le renard qui les attend sur le chemin, se saisit aussi-tôt de ceux qui viennent à sa portée. Comme

le lievre eſt plus ruſé que le lapin, auſſi le renard ſe ſert d'une autre fineſse pour le prendre: il ſe met en ſentinelle, & auſſi-tôt qu'il eſt près de lui, il ſaute deſsus & le tue.

On chaſse le renard ou avec des chiens courans plutôt trop petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aiſément les bois, ou bien avec des baſsets. On peut chaſser les renards pendant toute l'année. C'eſt ordinairement dans les bois qu'on va les chercher; ils y font leurs nuits & leurs mangeures. On les quête auſſi dans les garennes de lapins, où ils vont pour dénicher les *rembouillers*, qui ſont les petits lapreaux: ils vont encore le long des ruiſseaux, pour y trouver & prendre des grenouilles; & dans les champs & les bleds, où ils quêtent & chaſsent les perdreaux, quand c'en eſt la ſaiſon, & même les levreaux. Le renard ſe terre de même que le lapin, & pour l'en empêcher, lorſqu'on veut le chaſser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnus dans les buiſsons.

Chaſſe du Renard aux Chiens courans.

Quand un renard eſt entré dans un fort, on doit prendre les devants; & ſi les chiens s'en rabattent, on regardera à terre, pour connoître & juger du pied de cet animal. Le pied du renard reſsemble fort à celui d'un chien de chaſse; on le diſtingue ſeulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'eſt preſsé de fuir: il s'appuie très-légérement du talon quand il marche. Si le renard qu'on a détourné, eſt dans un buiſson où il n'y ait point de terriers, il faut avoir des panneaux tout prêts pour tendre au-devant des autres endroits où l'on ſait qu'il y en a; puis on place les chiens dans la fuite la plus aſsurée & la plus commode pour le courre, après quoi on découvre la meute au rembuchement & ſur les voies du renard. Il eſt bon de leur faire battre les gros halliers; c'eſt-là ordinairement où ſe retirent les renards. Lorſque les chiens ont rencontré un renard, on ſonne comme pour le loup, c'eſt-à-dire, d'un ton grêle, & on crie: *Harlou, mes bellots, harlou, s'en va, chiens, s'en va.*

Toutes les fois que les chiens ſont hors de la voie, on prend les devants & on les fait ſecourir par les relais, parce qu'ils ſe rebuteroient à force de percer les brouſsailles & les forts garnis d'épines. Si le renard qu'on pourſuit ſe terre, ce qu'on connoît par les chiens qui ceſsent tout d'un coup de chaſser, il faut faire tourner les chiens ſans leur laiſser perdre la voie, & chercher où eſt le terrier. L'ayant trouvé, & après avoir reconnu que le renard y eſt entré, ce qu'on connoît par le pied, on le déterre avec des pioches, ou autres inſtrumens propres à cela; on prend un baſset qu'on met dans le trou où eſt entré le renard, puis on garde le ſilence pour entendre la voix du baſset qui ſera dans le terrier, & pour le mieux on ſe couche à plat, une oreille contre terre. On ne doit pas fouiller le renard dans un terrier, ſi ce n'eſt dans un terrein ſablonneux, car dans les rochers c'eſt peine inutile. Lorſque la tranchée eſt ouverte & qu'on apperçoit le renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens, en leur criant, pour les animer: *Voi-le-là, voi-le-là*, en ſonnant le grêle, puis la mort & la retraite, comme aux autres chaſses.

Le renard diſpute le terrein tant qu'il peut, & ce n'eſt que difficilement qu'on le tire du fort, ſur-tout quand il s'étend bien loin. Cet animal ruſé met ſouvent la tête dehors & rentre auſſi-tôt dedans, & lorſqu'on le force de ſortir, il faut que ce ſoit à portée des Chaſseurs, qui l'attendent ſur les avenues avec leurs fuſils. Quand il eſt une fois en courſe, il longe les chemins tant

qu'il peut, afin de ne guère laiſser de ſentiment aux chiens & les faire tomber en défaut. Lorſque le renard eſt entré dans un terrier, pour l'en faire ſortir, on ſe ſert d'une mêche ſoufrée dont la compoſition eſt ci-après, & les Chaſseurs le tirent.

Manieres de dreſſer les Baſſets pour le Renard & le Blereau.

Il y a deux ſortes de baſsets, les uns couverts de gros poil comme les barbets, & qui ont les jambes droites; les autres les ont torſes & de poil court. Ceux-ci coulent plus aiſément en terre, & ſont meilleurs pour les blereaux & pour les renards terrés : les premiers ſervent à deux fins; ils courent ſur terre comme chiens courans, & ils entrent plus hardiment en terre que les autres; mais ils n'y tiennent pas ſi long-tems.

On met les jeunes baſsets à la chair de deux manieres, en menant toujours devant eux un ou deux vieux baſsets pour les chaſser. Voici la premiere maniere.

Quand les renards & les blereaux ont des petits, on y mene tous les vieux baſsets, on les laiſse entrer en terre; & lorſqu'ils commencent à aboyer, on tient les jeunes auprès des trous un à un, de peur qu'ils ne ſe battent & que cela ne les empêche d'écouter les abois : après que les vieux renards ou blereaux ſont pris, on couple tous les vieux baſsets, & on laiſse aller les jeunes dans les trous; quand ils ſont en terre, on les encourage à la proie, en leur criant : *Coule à lui, baſſet, coule à lui, hou, prenez, prenez*; & lorſqu'ils tiennent quelque renardeau ou quelque petit blereau, on le leur laiſse étrangler dans le trou; on a attention ſeulement que la terre ne s'affaiſse ſur eux; enſuite on prend toutes ces petites bêtes mortes, on les emporte à la maiſon, & on en fricaſse les foies & le ſang avec du fromage & de la graiſse, dont on fait la curée aux chiens en leur montrant la tête de leur gibier. Avant ou après la curée, il faut laver les baſsets avec de l'eau tiéde & du ſavon, pour faire tomber la terre, qui les rendroit galeux.

L'autre maniere de les dreſser eſt toute différente. On fait acculer par les vieux baſsets, de vieux renards ou blereaux; on les prend & on les arrache tout en vie avec des tenailles; on leur coupe la mâchoire de deſsous, ſans toucher à celle de deſsus; enſuite on fait faire dans un pré des trous aſsez larges pour que les baſsets puiſsent y entrer deux de front & s'y tourner; on couvre tous les trous de planches & de gazon; on y met le renard ou blereau, & on y lâche tous les baſsets, tant vieux que jeunes, en les animant fortement : quand ils ont aſsez aboyé, on donne ſept ou huit coups de bêche à côté pour les enhardir, puis on leve les planches à l'endroit où on a mis la bête, on la prend avec des tenailles, & on la tue devant les chiens, ou bien on la fait étrangler par quelques lévriers pour leur en faire curée. Auſſi-tôt qu'elle eſt morte, on jette aux chiens quelques morceaux de fromage qu'on a mis exprès dans la gibeciere.

Pour chaſser avec plaiſir au renard & au blereau, il faut avoir ſix ou ſept bons baſsets, & autant d'hommes robuſtes pour faire les trous, & qui portent pour cet effet des bêches, des pioches, des tarrieres de pluſieurs façons pour ouvrir la terre, des tenailles pour arracher du trou les bêtes vivantes, une pelle & quelque vaiſseau où l'on met de l'eau pour faire boire les chiens.

Ruſes & piéges pour détruire les Renards.

Après avoir enſeigné la maniere de chaſser les renards, je paſse aux moyens

de les prendre par ruſes, parce qu'ils détruiſent plus de gibier que les meilleurs tireurs. On doit s'appliquer à leur faire la guerre par toutes ſortes de moyens, quelque dépenſe que l'on y faſſe en appâts & en piéges, on en eſt bien récompenſé par l'abondance du gibier & de la volaille.

Comment on prend les Renards à l'appât, avec un piege de fer appellé Traquenard.

Quand on ſait un bois où il y a des renards, il faut, à une diſtance environ de cinquante pas du bois, bécher la terre de quatre pieds en quarré & la rendre bien menue, afin que le pied de l'animal s'imprime facilement deſſus, & faire la même choſe en différens endroits, mais toujours dans un lieu découvert, éloigné d'arbres, haies & buiſſons, de peur que le renard ne prenne de la défiance. On fait frire dans du ſain-doux pluſieurs petits oiſeaux & morceaux de pain, on y met gros comme un pois de galbanum & autant de camphre (on conſerve le camphre dans du coton, ou dans de la graine de lin, dans une bouteille de verre bien fermée); on met le tout dans un petit pot qui ne ſert qu'à cela, puis l'on jette ſur la terre béchée de petits morceaux de petits oiſeaux & pain frits en différens endroits, & particuliérement dans le milieu. Si le renard y a donné, ce qui ſe voit par l'impreſſion des pieds, on remet le ſoir les mêmes appâts aux mêmes endroits, & cela pluſieurs jours de ſuite, juſqu'à ce que l'on remarque que le renard n'ait plus de défiance, marche, enfonce le pied, & mange indifféremment par-tout ſur la terre que l'on a remuée; pour lors on tend le piége de fer dans la terre béchée, mais ſur un fonds aſſez ſolide pour que le fin renard n'aille pas creuſer en deſſous du piége, & on le recouvre de la même terre, qui doit être bien écraſé & bien unie par-deſſus le piége, & généralement dans l'étendue de quatre pieds de terre en quarré.

Il faut que le piége ſoit à planchette tombante, parce que les autres détentes ſont ſujettes à manquer: la planchette doit être d'un pouce plus petite, ou avoir un pouce de jeu dans le rond du piége, ce qui eſt la même choſe, afin que le renard détende plus dans le milieu du piége, & que les ailes le prennent plus haut par la jambe.

Il y a, rue de Charenton, Fauxbourg Saint-Antoine, vis-à-vis la Maiſon du Diable, à Paris, le nommé Marcy, qui fait dans la perfection les piéges à planchette tombante.

Lorſque le piége eſt tendu, on met ſur toute la terre remuée des morceaux de l'appât, comme on a fait les ſoirs précédens, & sûrement le renard eſt pris la même nuit.

Un renard qui a été pris, & qui pour ſe ſauver s'eſt coupé la patte, s'y reprend au bout de huit jours avec cet appât; cela arrive, parce que n'ayant que trois pattes, il a plus de peine à trouver de quoi vivre: l'appât d'ailleurs eſt fort à ſon goût, & la faim le force d'en manger: pour lors l'on met deux piéges éloignés l'un de l'autre d'un pied & demi ou deux pieds; le renard ſe prend ordinairement devant & derriere, & on n'a point à craindre qu'il ſe coupe la patte davantage.

Ils ne ſe coupent la patte que lorſque le jour approche: le déſeſpoir de ne pouvoir ſe retirer au bois, les détermine à prendre ce parti.

Le tendeur doit aller voir au piége à dix ou onze heures du ſoir, & devant le jour lorſqu'on tend en hiver, qui eſt la ſaiſon où les peaux ſont bonnes pour la vente. Tel tendeur en a pris trois pendant la même nuit à un même piége, après y avoir été en trois fois différentes, & toujours retendu au même endroit.

Quand il gele beaucoup, le piége ne détend pas dans la terre, ainsi on est obligé de porter de la cendre bien seche, que l'on dispose de la même figure que la terre remuée, le renard s'y accoutume, & on tend le piege qu'on recouvre de cendre qui ne gele jamais.

Pour bien tendre, on fait d'abord une fosse de deux pouces de profondeur, de la grandeur du piége; dans cette fosse, on en fait une plus petite de la grandeur de la planchette, profonde de trois ou quatre pouces, & on l'emplit de mousse ou de feuilles: cela se fait pour supporter la planchette, de peur que le piége ne détende trop facilement; puis on ôte de la terre pour enfoncer le ressort & la chaîne; on recouvre le tout de terre menue, de cendre ou de feuilles.

Le grand secret consiste à présent à ôter l'odeur du piége, parce que si le renard en a le vent, il n'en approchera jamais. On fait tremper le piége vingt-quatre heures en eau courante ou claire; lorsqu'il y a dans le bois du genêt, on l'en frotte fortement: si le renard n'approche pas du piége, qu'il se défie de cette odeur, & qu'il y ait dans les bois où il se trouve ordinairement des plantes odoriférantes, comme serpolet, thym sauvage, titimale, on en frotte le piége au lieu de genêt: voilà ce qu'on appelle *éventer* le piége. Il est à remarquer que quand un renard a été pris, le piége est éventé pour plus de huit jours; ainsi on est dispensé de le frotter d'aucune chose.

Il y a des tendeurs qui le frottent de fiente nouvelle & fraîche de renard, lorsqu'ils en trouvent; d'autres se servent de la sauce de l'appât. Il faut toujours cacher le piége dans le bois ou dans un buisson, & ne le pas rapporter à la maison: si on le rapporte, on doit le pendre dehors en plein air, parce qu'il prendroit sans cela une odeur suspecte aux renards.

Quelques-uns se servent encore pour l'appât, d'une petite terrine où ils mettent du bouillon du pot; ils y font cuire dedans des vuidanges de volailles, cols de canards, aîlerons, couennes de lard, petits oiseaux, pies, geais, en y mettant un peu de camphre & de galbanum; puis ils tordent le bout d'une petite gaule, & y attachent un petit paquet d'herbes seches qu'ils trempent dans le bouillon qui est dans le petit pot; ensuite ils le traînent sur la terre le long des bois, & ils jettent de petits morceaux de viande sur la terre bêchée ou sur une taupiniere nouvellement faite, dont la terre est bien étendue & unie avec la main, qui fait le même effet. D'autres se servent de jambon grillé, vieux fromage grillé, hareng-saur, pies & geais grillés.

Moyen pour faire venir les Renards où l'on veut, & les tirer à l'affut.

Il faut prendre une renarde quand elle est en amour, lui couper la nature avec le boudin & les rognons, & faire bouillir le tout avec du galbanum dans un pot de terre bien lutté & fermé: puis prendre une couenne de lard grillée & la tremper toute chaude dans cette drogue: on prétend qu'avec cet appât on peut faire traînée & conduire les renards où l'on veut les faire venir. Cette drogue se conserve un an. Il faut se frotter la semelle des souliers de bouzes de vaches.

Autre maniere.

On prend du benjoin, de l'assa-fœtida, parties égales; on fait fondre le tout avec du vieux-oing, & on en compose un onguent pour s'en frotter la semelle des souliers.

Amorce merveilleuse pour attirer les Renards à l'affut.

On prend quatre livres de hannetons, quatre livres de graisse de viande rôtie, & un pot de terre dans lequel il faut mettre d'abord deux livres de la graisse rôtie, & ensuite les hannetons ; puis y ajouter une livre de graisse d'oie rôtie, & jetter par-dessus les deux autres livres de graisse de viande avec un peu de galbanum & de camphre : on ferme bien le pot, & on laisse pourrir le tout dans du fumier chaud de cheval pendant six semaines ; ensuite on s'en frotte la semelle de souliers, on va sur les terriers des renards, on se promene aussi dans les routes de la garenne ou bois, & on se retire à son affut.

Moyens singuliers pour tirer les Renards à l'affut.

Il faut attacher une poule en vie au pied d'un arbre qui soit dans une taille proche un fort où il y ait des renards, puis nouer à l'aile de la poule une longue ficelle, monter sur l'arbre, se hutter dedans, & être une demi-heure sans faire de bruit, car les renards ont toujours l'oreille au guet : après ce tems on tire la ficelle pour faire crier la poule : les renards, ainsi que les putois, chats-harets, entendant le cri de la poule, croient que c'est quelqu'autre petit renard qui vient de la petite guerre & qui emporte sa proie, & pour en avoir leur part, ils accourent au cri, & alors on les peut tirer aisément. On doit changer de place lorsqu'on a tiré, & aller loin de cet endroit.

On peut encore tirer les renards à l'affut, au clair de la lune, de cette maniere. Il faut être deux ou trois de compagnie : deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie, & se place à cinquante ou cent pas de la rive du bois, de maniere que cela fasse le triangle avec les deux tireurs qui sont postés sur les arbres : celui qui tient les poules, les fait crier de tems en tems, pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier les poules.

Comment empoisonner les Renards.

On vuide des boyaux de mouton ou de porc, qu'on emplit d'une pâte faite avec de la noix vomique en poudre mêlée avec du sain-doux : on coupe le boudin d'un pouce & demi de long qu'on lie par les deux bouts : on place chaque bout du boudin sur une petite pierre plate avec deux petites tuiles ou ardoises que l'on appuie l'une contre l'autre, ce qui imite un petit toit, & cela afin qu'il soit garanti de la pluie : ou bien on en fait de petites pelotes de la grosseur d'une noix que l'on couvre de la moitié d'une écaille d'œuf; on met à côté un petit morceau de pain frit dans du sain-doux, où l'on a mis un peu de galbanum & de camphre, ou au lieu de pain, on frit du vieux fromage, jambon, hareng-saur ou hareng salé qu'on a mis fumer pendant vingt-quatre heures; le renard évente cet appât de fort loin. On place ordinairement les gobes empoisonnées à une toise des petits sentiers & chemins, & autour des bois : rien ne détruit tant les renards, & tout cela a été fort éprouvé.

Quand la terre est couverte de neige, c'est alors qu'on prend plus de renards, parce qu'ils sont plus affamés : on leur met les gobes sur des piquets chassés en terre, qui excedent la neige d'environ un pied, une gobe sur le bout de chaque piquet, avec un peu de rôtie au bout du piquet pour attirer les renards : tous les matins le tendeur va relever toutes les gobes, suit le renard à la trace, le trouve mort à peu de distance, & profite de sa peau.

Composition d'une mêche qui fait sortir les Renards des terriers.

On prend des bouts de méche de coton grosse comme le petit doigt, qu'on trempe & qu'on laisse imbiber dans de l'huile de soufre, & qu'on roule ensuite dans du soufre fondu où l'on a mêlé du verre pilé, qui, en rougissant, fait brûler mieux le soufre; & avant qu'ils soient refroidis, on les roule dans de l'orpin en poudre, autrement dit, arsenic jaune; puis on fait une pâte liquide de vinaigre très-fort avec de la poudre à canon; on trempe les méches dedans plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il y ait un enduit un peu épais de cette derniere composition: ensuite on met tremper des morceaux de vieux linge pendant un jour dans de l'urine d'homme gardée depuis long-tems; on en enveloppe bien chaque bout de méche & toute la composition qui l'environne, qui en se cassant se perdroit sans cette précaution, on lie bien le linge qui enveloppe chaque bout de la méche. Quand on veut s'en servir, on l'allume & on l'enfonce dans les terriers, & la composition & le linge qui l'enveloppe, tout se brûle ensemble. Comme l'huile de soufre est chere, on peut y substituer de l'eau-de-vie où on aura délayé de la poudre à canon, en imbiber les méches & les rouler dans du soufre fondu.

On laisse les trous du terrier sur lesquels le vent frappe débouchés, parce que le vent refoule dans les terriers la fumée que la méche reproduit. On bouche tous les trous au-dessous du vent avec du gazon, à l'exception de celui où l'on met la méche qui est pareillement au-dessous du vent; celui qui l'allume se met à genoux de façon que le vent lui souffle contre le dos; dans cette situation il est par-dessus le trou où il met la mêche allumée le plus avant qu'il est possible, puis il le bouche sur le champ avec du gazon; de cette maniere la fumée que produit la méche en la plaçant, est emportée par le vent, & ne donne pas dans le nez de celui qui la tient; ce qui seroit désagréable s'il la respiroit.

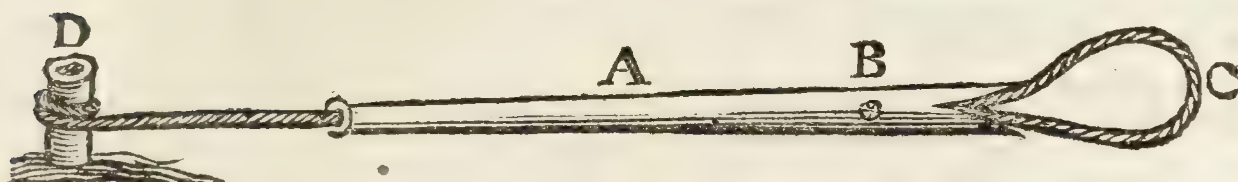
Il n'y a rien dans les terriers qui résiste à cette méche, & les renards sortent sur le champ; on peut les prendre avec des panneaux; ils ne rentrent pas de plus de quatre mois dans les terriers fumés, ce qui souvent les fait quitter le pays, ne trouvant plus d'endroits où se retirer. Lorsqu'on veut les chasser avec les chiens courans, on fait fumer les terriers la veille. Si le renard terre devant les chiens dans un autre terrier, par le moyen de ces méches on le fait sortir sur le champ sans le secours des bassets qui produit un travail très-considérable, & qui est toujours inutile dans les rochers.

Maniere de prendre les Renards avec le lac coulant.

Il faut prendre une corde de chanvre mâle grosse comme un tuyau de plume à écrire, la faire bouillir dans de l'eau avec de petites branches de genêt, ou bien la frotter de fiente de renard nouvelle. On a un bout de canon de fusil *A*, qu'on lime par un bout en biais de long également de chaque côté, de façon que cela représente une petite fourche à deux branches, dont les bouts doivent être fort pointus. On fait un trou au canon *B*, un peu au-dessus de la fourche, de la grosseur de la corde; on fait un nœud à un bout de cette corde, & on passe par dehors en dedans du canon, l'autre bout où il n'y a point de nœud, que l'on fait ressortir du dedans du canon en dehors, par le bout où est la fourche: quand la corde est tirée de sa longueur, & que le nœud qui est à un bout est arrêté sur le trou que l'on a fait au canon, on prend l'autre bout de la corde & on repasse le bout sans nœud dans la fourche & tout le long du canon en dedans, de maniere qu'elle sorte par l'autre bout, & l'on tire la corde jusqu'à ce que cela

forme un lac de la grandeur que l'on veut : on tend ce lac ou à l'entrée d'un terrier, ou à un endroit où on le juge à propos ; lorsque le renard s'y prend, il ne peut couper la corde, parce qu'il ne sauroit mordre que le canon qui l'enveloppe ; & comme il se pique le col avec le bout du canon qui est pointu & en fourche, cela le fait tirer de maniere qu'il s'étrangle. On y prendroit même un loup & un blereau, sans qu'il pût couper la corde : il est à propos d'attacher le bout de la corde à une branche qui ploie & fasse le ressort, ou au pieu *D*.

Figure d'un Lac coulant tendu.



Dépouille du Renard.

La graisse de renard est bonne pour les engelures & pour les douleurs de nerfs ; le poumon est bon pour les asthmatiques & les pulmoniques ; & le sang & les parties génitales en sont excellentes pour la pierre. Les gens de campagne mangent les renardeaux en automne ; & les queues de renards servent de balai.

ARTICLE II.

Chasse du Blereau ou *Taisson ;* Melis *ou* Taxus.

Le blereau est plus gros que le renard : il a la peau vilaine, garnie d'un poil hérissé & de couleur grisâtre, les dents fort pointues & le dos large. Il tient du cochon, du chien & du renard. Il ne s'écarte guère de son terrier, & il y rentre aussi-tôt qu'il entend la voix du Chasseur ou des chiens. Cet animal est presque toujours caché quand il fait mauvais temps, sa morsure est dangereuse ; il se plaît dans les lieux montueux. Il vit de crapauds & de vers ; il aime beaucoup les pommes & les raisins ; & il s'en engraisse en automne. On connoît l'âge des blereaux à la quantité des trous qu'ils ont sous la queue ; car ils augmentent tous les ans. On trouve les blereaux aux bords des bois & dans les haies ; ils n'en sortent que la nuit & après le soleil couché, si ce n'est en été que la faim les en fait sortir plutôt.

Le pied du blereau différe beaucoup de celui des autres animaux qu'on chasse, ce qui en rend la connoissance aisée : il a les doigts du pied tous égaux & le talon fort gros ; il pese du pied quand il marche, & le fait porter également à terre.

On chasse le blereau, de même que les renards, avec des bassets auxquels on met des colliers à grelots, dont le son fait fuir & acculer le blereau, & annonce à-peu-près où sont les bassets, & quand on n'entend plus ni leur voix, ni les grelots, parce qu'ils sont chargés de terre, on peut percer le terrein à l'endroit où l'on a cessé de les entendre, afin de les dégager s'ils sont en presse.

Avant de les lâcher dans le terrier, il faut examiner où en sont les acculs & quelle est la disposition du terrein ; s'il est en côteau ou en pente, on y fait entrer les bassets par les trous d'en-bas, afin que les blereaux s'acculent sur le haut, où il y aura bien moins de terre à percer pour les découvrir : si le lieu est plat, on met les bassets à l'entrée la plus haute. Mais avant que de les faire entrer dans le

terrier, il eſt bon de frapper deſſus la terre vingt ou trente coups de maſſe, afin que les blereaux ſortent du milieu du terrier pour aller dans quelque accul.

On ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois baſſets à la fois, afin que s'animant l'un l'autre, ils acculent la bête plus vîte. Auſſi-tôt qu'on les y ſent forcés, il faut encore frapper la terre de deux ou trois bons coups de maſſe, & dans le moment la percer droit où on entend la voix du baſſet.

Les blereaux acculés ont ſouvent la malice de ſe couvrir de terre, & ſe dérobent ainſi à la vue des baſſets; mais auſſi-tôt qu'on a découvert leur fort, on les en arrache tout vivans avec des tenailles: on ne les prend point par le milieu du corps, car ils mordroient les chiens; on leur met une branche des tenailles dans la gueule & l'autre par deſſous, & on les tire ainſi à force: on les aſſomme, ou bien on les porte en vie, dans un ſac, à la maiſon, pour les lâcher aux chiens & leur en faire curée.

Il eſt bon d'avoir à cette chaſſe des bottes ou des bottines fortes, de peur que le blereau ne ſe jette aux jambes.

Maniere de prendre des Blereaux aux piéges.

Comme ces animaux ſont tout le jour dans leurs terriers, & qu'ils ne ſortent que la nuit pour chercher leur nourriture, quand on trouve pluſieurs de leurs trous, on attache à l'entrée de ces trous une feuille de papier blanc; on en réſerve un le plus convenable, auquel on n'y en met point, & on y tend un piége de fer qu'on recouvre bien de terre. Le papier blanc leur fait peur; ils ſont quelquefois pluſieurs jours ſans paroître, mais il ne faut pas s'impatienter; tôt ou tard la faim les fait ſortir, & toujours par l'endroit où eſt le piége. On peut y tendre au lieu de piége un lac coulant, comme il eſt expliqué ci-devant pour les renards; il eſt auſſi sûr.

Dépouille du Blereau.

La graiſſe de blereau eſt bonne pour les maux de reins & les gouttes ſciatiques; on la vend aux Droguiſtes, la peau aux Pelletiers, & le poil ſert à faire des pinceaux pour les Peintres & les Doreurs.

ARTICLE III.

Chaſſe de la Belette, de la Martre ou *Fouine, des Putois & Chats-Harets.*

La belette, *muſtella*, a le muſeau étroit, le corps menu & longuet, la queue courte, le dos & les côtés rouges avec le goſier blanc. On en voit de blanches dans les pays ſeptentrionaux: on les apprivoiſe en leur frottant les dents avec de l'ail. Leur morſure eſt venimeuſe; le remede eſt de ſe frotter la plaie ou avec la peau de belette deſſéchée, ou avec de l'huile dans laquelle on a laiſſé pourrir un de ces animaux. Ils habitent les cavernes, les fentes de murailles, les granges & étables; & quoiqu'ils vivent ordinairement de ſouris, de taupes & autres inſectes, ils montent dans les colombiers pour en manger les œufs; ils ſuccent le ſang & arrachent les yeux des bêtes qu'ils trouvent, & ils attrapent quelquefois les liévres.

La fouine, *martes*, eſt une eſpéce de belette groſſe comme un chat, mais plus longue, qui eſt d'une couleur fauve tirant ſur le noir, & qui a les dents très-blanches,

blanches, inégales & très-fortes : elle mange les poules, les pigeons, les poulets, & en avale les œufs. La marte zibeline, dont on fait de si belles fourrures, vient des pays septentrionnaux, de même que l'hermine, *mus ponticus*, qui est une petite belette qui prend les souris, qui a le bout de la queue noire, & qui est blanche l'hiver. Sur la fin de Mai elle reprend sa couleur ordinaire, qui tire sur le verd-de-mer & sur le roux éclatant : elle est le symbole de la pureté.

Le putois, *putorius*, est une espéce de chat ou de belette plus grand que la fouine. Il a le col plus étroit, le ventre plus large, la queue & les cuisses plus noires, & les côtés plus roux avec un double rang de poils, dont les uns sont courts & roux, & les autres plus longs & noirs. Il cherche les greniers, les poulaillers, les bois & les rivages, parce qu'il vit de souris, de volailles & d'oiseaux à qui il commence par arracher la tête, de poissons, de grenouilles, &c. Sa mauvaise odeur l'annonce par-tout où il est ; il pue moins l'hiver que l'été. Sa peau sert à faire des fourrures.

Les Chasseurs appellent *chats-harets*, les chats sauvages qui se sont retirés dans les bois & les garennes ; ils font un grand dégât de gibier & de volaille.

On chasse tous ces ennemis avec des bassets, qui s'apprennent même à monter aux échelles pour les relancer par-tout dans les granges & autres bâtimens, le long desquels on les guette pour les tuer à coups de fusil ; ou bien on les prend aux piéges, ou on les fusille en les attirant au cri de la poule.

Il y a aussi des piéges pour les renards & pour les loups, & il s'en fait de différentes sortes, qui sont expliquées dans le Livre qui a pour titre : *les Amusémens de la Campagne*, ou *nouvelles ruses innocentes de la Chasse & de la Pêche*, deux volumes *in-12*, qui se vendent chez le même Libraire.

Broyon ou Assommoir pour prendre les Bêtes puantes.

On tend cette machine, dont la figure est ci-après, sur les bords & dans les creux des fossés secs, sur les passées, à l'entrée des retraites, & généralement par-tout où on peut attraper des renards, blereaux, fouines & autres bêtes carnassieres.

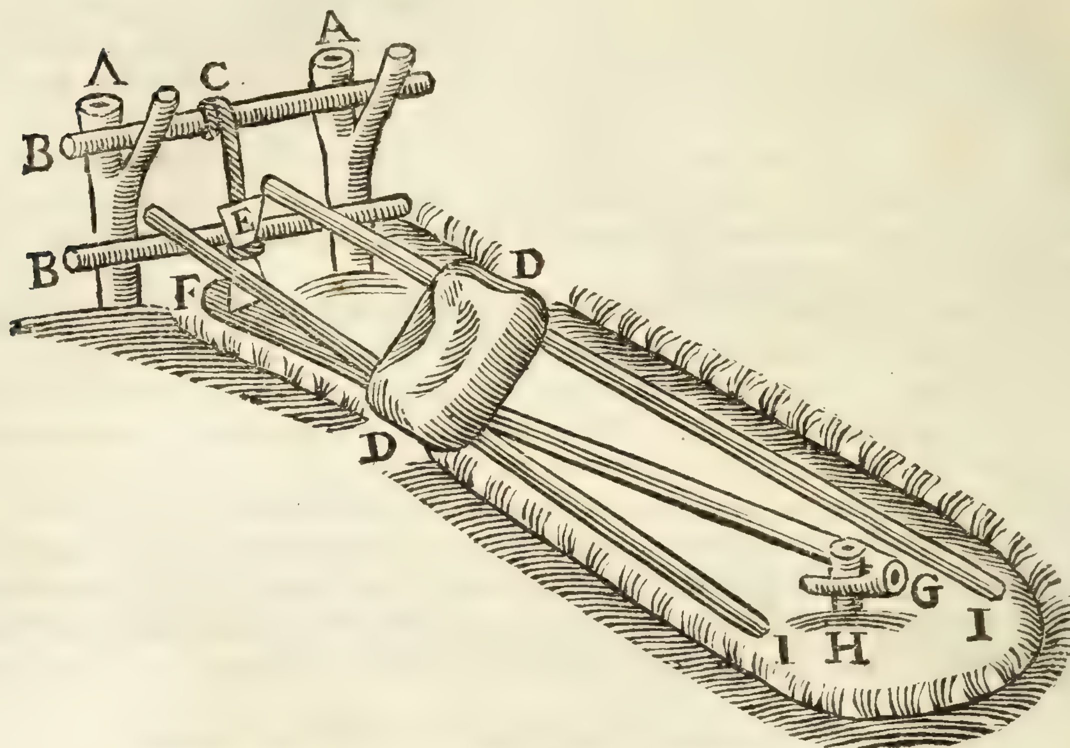
A A. Sont deux piquets fourchus fichés en terre ferme ; *B B* sont deux bâtons de traverses, dont l'un est posé sur les fourches des piquets *A A*. Du milieu de ce premier bâton de traverse, pend une petite corde *C*, au bout de laquelle est un petit morceau de bois *E* applati par en bas : entre le haut de ce petit morceau de bois *E* & la corde *C*, on place le second bâton de traverse *B*, qui s'appuie contre les piquets *A*. L'autre bout du même morceau de bois *E*, sert à faire le jeu & la détente, en le mettant dans une petite coche qu'on a faite au bout de la latte ou bâton *FG*, & cette latte est arrêtée contre terre au pieu *H* par un crochet qu'on y a fait au bout *G*, ou par un bout de corde.

Les deux bâtons *II* posent d'un bout à terre, & de l'autre entre les piquets *AA*, sur le bâton inférieur *B*, qui est soutenu par la corde de détente *CE* qui est tendue. On charge les deux bâtons *I* d'une grosse pierre, & elle écrasera l'animal qui, en passant par-dessous, détendra la latte ou bâton *FG*, pourvu qu'on ait eu la précaution d'entourer tout ce petit édifice rustique de branchages, qui ne laisseront de passage à l'animal que par-dessous la pierre de l'endroit *D* qu'on lui aura laissé libre pour traverser le piége. On peut mettre de l'appât sur la latte pour l'attirer.

Au lieu des deux bâtons postiches *I*, on peut prendre une planche ou deux, ou faire un chassis plat qui couvrira en plein toute la latte *FG*, de la largeur qui est entre les deux piquets *A A*. Cette planche ou chassis étant arrêté en *I*,

& portant par l'autre bout ſur le bâton inférieur *B*, elle écraſera tout animal qui par la détente de la latte *FG*, ſe trouvera pris ſous la planche ou chaſſis, parce qu'on y aura mis deſſus une charge ſuffiſante pour l'écraſer.

Figure du Broyon ou Aſſommoir.



Avis important.

Quand on empoiſonne un champ par des gobes, ou qu'on tend quelque piége à loups, ou autre qui pourroit être dangereux aux beſtiaux, ſouvent même aux enfans, il eſt d'uſage d'en avertir le Public au ſortir de la Meſſe de Paroiſſe.

CHAPITRE XI.

De la Chaſſe du Lievre.

LE lievre eſt un animal aſſez connu, qui a le poil long & tirant ſur le roux, les oreilles droites & longues, & le corps ſouple : il eſt timide & très-fin ; il a l'ouie ſubtile, & pour être en état de partir au moindre bruit, il dort accroupi, les yeux ouverts, la tête poſée ſur les deux pieds de devant, ce qui s'appelle en Blazon, *lievre poſé.* Il connoît tous les changemens des tems. Il n'eſt guère d'animal plus ruſé ni plus ſujet au changement des ſaiſons. Il y a une eſpéce de lievres cornus.

Les lievres des montagnes & des lieux ſecs ſont les meilleurs : ceux des plaines & des vallées ſont plus grands ; mais ils ſont ordinairement ladres quand ils fréquentent les lieux aquatiques. Les levrauts ont le ventre blanc, & les lievres l'ont roux.

Dans les montagnes de Dauphiné & de Savoie, les lievres blancs ſont communs, parce qu'ils ont toujours la neige devant les yeux : ils deviennent gris

lorſqu'on les renferme dans des lieux où ils n'en voient plus ; & quand on les remet dans les neiges, ils reprennent leur premiere blancheur.

Connoiſſance du Lievre.

Ceux qui veulent chaſſer un lievre, doivent faire réflexion ſur la maniere d'agir de cet animal, ſelon les ſaiſons & les tems, lorſqu'il ſe releve le ſoir du bois ou du lieu où il s'eſt mis au gîte, pour s'y repoſer & cacher, comme il fait ſa nuit, & de la façon qu'il ſe retire & rentre au matin. Pour le bien ſavoir, il faut que celui qui fait chaſſer les chiens, aille le ſoir au relevé du lievre, & le matin à la rentrée, d'où il connoîtra à point nommé le tems qu'il fera ce jour-là, afin qu'il en puiſſe être plus aſſuré, & du lieu où il pourra trouver un lievre : je ne dis point qu'il doive être exact à ſuivre & à remarquer où un lievre ſe met au gîte, mais ſeulement qu'il obſerve le matin s'il rentre dans le bois d'où il l'aura vu ſortir, ou s'il s'eſt mis dans quelque hallier, ce qui ſera un ſigne infaillible qu'il ne pleuvera pas ce jour-là ; car le lievre ne ſe met jamais dans le fort quand il doit pleuvoir, à cauſe qu'il ſeroit mouillé dans ſon gîte, & qu'il ſeroit toujours inquiété par l'eau tombant des branches & des feuilles : il choiſira plutôt ſa demeure ſur le penchant d'un foſſé qui ſera à l'abri de la pluie & du vent, & où l'eau pourra s'égoutter ſans venir ſur lui, ou aux lieux éminens dans la plaine, ou ſur quelque tas de pierres ; & lorſqu'il doit faire de grands vents & froids, il rentre dans les bois pour y être à couvert ; mais quand il demeure au gîte dans les guérets ou dans les bleds, c'eſt un ſigne aſſuré du beau tems. Ces remarques ſe doivent faire ſelon les ſaiſons, l'âge & le naturel des lievres ; car les levrauts & les jeunes lievres n'ont point encore toutes ces adreſſes, à cauſe qu'ils demeurent dans les lieux où ils ſont nés & nourris, juſqu'à ce qu'ils ſoient forts. Il en faut auſſi excepter les lievres ladres, qui ſont leurs demeures dans des lieux humides & marécageux, comme dans quelques petites iſles, & aux queues des étangs ſur des buttes de joncs, ou dans les bas de terres auprès des prés, y ayant ordinairement de l'eau dans leur gîte. Exceptez encore les tems que les lievres ſont en amour ; alors ils ſont ſi dérangés dans leur façon d'agir, que l'on n'y peut faire aucun jugement, à cauſe qu'ils ſont toujours ſur pied, courant les uns après les autres jour & nuit ; mais ils n'ont pas leurs ſaiſons de chaleur ſi réglées que les autres bêtes ; & ce qui le fait connoître, c'eſt que nous voyons des levrauts preſqu'en tout tems ; néanmoins ils ont les mois de Décembre & Janvier pour leur principale & plus aſſurée chaleur, que je crois être réglée par les vieux lievres ; car ceux qui peuvent être en chaleur dans les autres tems, ſont des levrauts qui naiſſent dans les ſaiſons extraordinaires, & qui viennent en âge & en chaleur dans un tems déréglé, n'ayant bougé d'enſemble, où ſe rencontrent ordinairement le mâle & la femelle, qui fait quelquefois trois levrauts, ce qui ſe voit lorſqu'on en prend un qui aura une étoile au front.

Il n'y a aucune connoiſſance par le pied entre le mâle & la femelle ; mais on en peut faire des conjectures, quand on en défait la nuit avec les chiens courans, parce que le mâle fait beaucoup plus de pays que la femelle, qui ne fait que tourner à l'entour du lieu où elle ſe veut mettre au gîte : auſſi lorſqu'on les chaſſe, la femelle tourne plus que le mâle, tient moins de pays, & ne s'éloigne pas tant de la vûe des chiens. Le mâle a ordinairement la tête plus courte & plus quarrée, le corſage plus petit & le poil plus rouge.

Saisons où l'on doit quêter les Lievres.

L'automne est la saison la plus propre pour dresser les jeunes chiens. Lorsqu'il fait sec, on doit chercher les lievres dans les chaumes de bled & d'avoine, surtout où il y aura des chardons; & quand il aura plu, les quêter dans les terres nouvellement labourées, les lievres ne se plaisant pas dans les chaumes lorsqu'ils sont mouillés : les levrauts gîtent dans les haies & buissons; durant l'hiver, dans quelques petits bois & gros halliers où il y aura quelque tas de pierres, & sur le haut des fossés; & quand il fera une belle journée, dans les bleds verds, où on peut avoir connoissance qu'ils sont au gîte par la vapeur de leur haleine, qui paroît comme une petite fumée; c'est la pratique qui peut donner cette connoissance : ils se mettent aussi volontiers dans quelque maison ruinée, où il se trouvera des épines & ronces pour être à l'abri du vent; au printems, dans les terres nouvellement labourées; & quand il fait chaud, au pied de quelques petits buissons ou genêts, proche d'un gagnage, pour être à couvert des mouches.

Ruses du Lievre couru.

Les lievres sont les plus rusés de tous les animaux que l'on chasse, particuliérement les vieux, & ceux qui ont été chassés par des chiens courans; ce que l'on peut connoître quand ils se font voir dans le gîte, d'où ils ne veulent point partir qu'en leur donnant de la houssine; comme aussi quand ils se mettent au milieu d'une plaine & au lieu le plus éminent, & que lorsqu'ils en sont partis, pour commencer à courir, ils se font petits, & qu'étant entrés dans un chemin, ils le longent, & secouent le jarrêt de tems en tems. Par ces signes, on peut juger qu'ils sont d'une grande vîtesse & d'haleine, & que c'est un mâle; car les femelles, comme j'ai déja dit, ne s'écartent pas si loin de leurs demeures, joint qu'elles sont ordinairement dans les buissons ou sur le bord de quelque fossé, si ce n'est par un jour extraordinairement beau. Ce lievre pourra donc longer un chemin de demi-lieue ou plus, & jusqu'à ce qu'il ait trouvé un carrefour où il y ait plusieurs chemins pour faire ses ruses, en les longeant & revenant sur lui, courant de toute sa force, afin de maintenir l'avantage qu'il a d'être fort longé & éloigné des chiens; puis les entendant venir, s'il y a quelque grande piéce de terre labourée, il y entrera faisant encore le petit, de peur d'être apperçu; s'il fait chaud & que la terre soit séche, il la traversera, ayant l'adresse & la ruse de faire voler la poudre par-tout où il passe, pour couvrir ses voies & ôter une partie du sentiment aux chiens qui le chassent : s'il a fait quelque pluie, il s'allongera dans les raies où l'eau aura un peu couru & où il fera gâcheux, afin qu'il emporte de cette terre détrempée avec ses pieds qu'il a très-garnis de poils : en cela il ôte encore le sentiment aux chiens, qui trouveront aussi ses voies aller de hautes erres, à cause du tems qu'il leur aura fallu pour démêler ces retours & ruses : alors se voyant fort longé des chiens, & ayant le tems de chercher le change, il le va trouver; & comme il est l'ancien, il fait partir le jeune lievre de son gîte, en le battant s'il n'en veut sortir, & se met en sa place.

Le lievre nouveau qui entend sonner les cors & venir les chiens, s'en va; les chiens arrivent où le lievre de la meute est relaissé, qui ne s'en ira pas, à moins qu'un chien ne le fasse partir du nez ou de la dent : sans cela, les chiens qui trouvent les voies du lievre frais, vont du même tems, puisqu'il est parti quand celui de la meute est demeuré, & ainsi il donne le change.

Si cette ruse ne lui réussit pas ; étant relancé & échappé des chiens, on lui verra faire des diligences très-grandes pour regagner son avantage & s'éloigner encore des chiens pour chercher quelqu'autre occasion de ruser. Quand il voit un troupeau de vaches ou de brebis épars, il y va doucement en se faisant petit, pour ne les pas épouvanter & rassembler, afin qu'il y puisse faire deux ou trois ruses avant que de se mettre au milieu d'eux : là il attendra les chiens, qui, étant venus, peuvent courre après le bétail, & par leurs fuites, auront passé sur les voies du lievre, & les auront effacées, ce qui en ôtera le sentiment. S'il est relancé, il s'en ira encore de toute sa force droit à quelque hameau, pour y ruser à l'entour des maisons dans les chemins battus de bétail ; ensuite s'il y a quelques maisons ruinées de long-tems, il montera huit ou dix pieds sur une muraille pour s'y relaisser. Quand il est encore relancé, il s'en va dans quelque petit bois, faisant feinte de le passer, & revient sur ses voies. Sur ses fins, allant dans une plaine, il se mettra dans quelque trou qu'aura fait un chien dans la terre pour chercher un mulot, ou sur quelque rocher, ou le long des haies sur quelque fossé ou dans quelque orniere de grand chemin, après avoir fait un élan & un saut extraordinaire, afin que les chiens n'en aient pas le sentiment jusques-là. Ce n'est pas qu'un lievre fasse toutes ces ruses lorsqu'il est chassé, mais elles peuvent arriver en plusieurs chasses. Si c'est un lievre ladre, on le peut connoître aussi-tôt qu'il sera sorti de son gîte, qu'on trouvera dans des lieux marécageux & souvent pleins d'eau : ce lievre fera ses ruses contraires au premier dont j'ai parlé ; car celui-ci se fera chasser dans des lieux humides, & battra l'eau quelquefois, quand il la rencontrera commode à sa hauteur, en regardant les lieux marécageux, qui sont le centre de sa demeure.

Comment chasser le Lievre avec les Chiens.

La chasse du lievre avec des chiens, est un des plus agréables plaisirs qu'on puisse prendre à la campagne, sur-tout lorsque les chiens sont bien instruits, & qu'un Chasseur entend son métier. Il ne doit point les mener pendant la rosée, cela leur ôte le sentiment & les empêche d'aller droit au gibier ; & s'ils font rencontre, ce n'est que par hasard. On peut néanmoins y chasser quelquefois quand les chaleurs sont grandes.

On doit observer les vents, c'est-à-dire, de ne point chasser lorsqu'ils soufflent trop fort ; cela emporte la voix des Chasseurs, ce qui fait que les chiens ne peuvent obéir : cependant si ce n'étoit que le vent du midi qui soufflât, on pourroit chasser, pourvu que ce ne fût pas dans une grande plaine.

On ne met les chiens en chasse qu'après avoir observé le côté du vent.

Quand ils ont rencontré, on tient la voie du lievre & on le suit jusqu'à ce qu'ils l'aient lancé. Il faut toujours donner d'abord aux lievres les chiens qui sont les mieux instruits, & lâcher les jeunes un quart-d'heure après : les jeunes chiens trouvant d'abord la voie du lievre, prennent de bonnes impressions & une véritable connoissance du gibier. On ne doit en user ainsi que trois ou quatre fois ; car après cela on peut les lâcher avec les autres, qui acheveront de leur apprendre leur devoir.

Après qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer leur premiere fougue, puis on les appelle, en leur disant : *A moi, chiens, tiéhaut.* S'ils ne reviennent pas, on sonne du cors par mots entrecoupés, & le premier son du grêle. Lorsque les chiens sont de retour & assemblés vers celui qui les appelle, on les mene quêter dans le vent, afin de mieux sentir leur gibier, en leur criant à plusieurs fois : *bellement, mes bellots* ; & pour les faire quêter avec plus d'action, on leur

crie : *holoo, holoo, holoo ;* enſuite on ſonne du cors à mots entrecoupés du gros ton, & on leur crie encore : *au lit, au lit, chiens.*

Quelquefois les chiens ſe rabattent des voies de la nuit du lievre ; alors il faut aller au chien à qui l'on a créance, & lui dire à pluſieurs fois : *vel-ci allé*, en l'appellant par ſon nom, & ſonner pour faire aſſembler les autres qui le remettront ſur les voies. Souvent ces voies vont de trop hautes erres, & lorſqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le lievre va ſe gîter loin de là, & que ce lieu eſt celui où il aura fait ſon viandis & ſa nuit : alors les Chaſſeurs doivent aller prendre de grands devants dans le vent, appeller leurs chiens pour après quêter le lievre, tâchant toujours avant que de les lâcher, de remarquer de l'œil où il eſt gîté. Le lievre étant découvert, on crie d'abord : *holoo, je le vois ;* on marche toujours pour ne point faire partir le lievre ; puis menant les chiens à quelques pas de lui, on le fait lever ſans que les chiens le voient d'abord ; & auſſi-tôt que le lievre eſt parti, on examine s'il eſt grand ou petit, s'il eſt rouge, gris-blanc ou gris-brun, afin que s'il y part quelque change, on puiſſe le reconnoître. Il faut alors laiſſer aller les chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, & enſuite de cinquante ſeulement, ſans s'écarter à droite ni à gauche dans l'endroit où l'on chaſſe le lievre, de crainte d'en rompre les voies, le lievre ne faiſant alors que tourner, & empêcher les chiens de pouvoir reprendre le bout du retour & les faire tomber en défaut.

Celui qui porte le cors ne doit ſonner que derriere les chiens, quand même ils verroient le lievre. Il ſuffit qu'ils chaſſent ; autrement, ce ton du cors feroit venir ceux qui ſont hors de la voie, & leur apprendroit à couper, au lieu qu'on doit toujours les maintenir enſemble pour chaſſer à plus grand bruit. Si quelqu'un des chiens emporte la voie du lievre cent pas ou plus devant les autres, il faut l'arrêter en lui diſant : *derriere.* Dans cette chaſſe, les chiens ſont quelquefois tous en défaut ; alors les Chaſſeurs ayant remarqué le lievre demeuré, doivent auſſi-tôt ſonner pour aſſembler les chiens, afin de relever le défaut. Si le lievre enfile & longe un chemin, & qu'il ſoit déja bien loin devant les chiens, on ne preſſera point les chiens, afin de donner le loiſir à ceux qui ſont les plus éloignés d'en trouver le retour. Si les chiens les plus écartés prennent la voie du retour dans un guéret où le lievre ſe plaît ſouvent à courir en traverſant, & qu'il ne paroiſſe point que les premiers ſoient demeurés, on doit ſonner alors pour chiens, & leur parler pour leur faire maintenir la voie. Il ne faut point preſſer les chiens dans ce guéret ; on les feroit aller à droite & à gauche, & on les obligeroit à prendre le change en rencontrant un autre lievre ; car c'eſt dans ces endroits où les lievres gîtent le plus volontiers, & où les chiens ont moins de nez. Ce lievre peut être fort longé & les terres ſeches, il peut faire voler la poudre en courant, ce qui recouvre une grande partie des voies ; ou bien il aura peut-être plu, & le lievre emportera de la terre à ſes pieds. Tous ces inconvéniens ôtent ou diminuent beaucoup le ſentiment aux chiens. Quand cela arrive, on appelle les chiens, & on les mene avec ſoi prendre les grands devants juſques dans des terres plus dures & labourées de plus longue main où il ſoit crû des herbes, & où le lievre puiſſe faire des portées en pluſieurs endroits, ce qui augmente le ſentiment aux chiens. Une terre en friche n'eſt pas encore mauvaiſe pour cela ; & c'eſt dans tous ces endroits où l'on doit mener les chiens prendre les devants, les faiſant doucement requêter, & ſonnant, comme on l'a déja dit, afin que lorſque le lievre viendra à paſſer, ils s'en rabattent & le chaſſent. Si après avoir rencontré les voies, on rentre dans les terres fraîchement labourées, il faut reprendre les grands devants pour aller dans des terres plus fermes & remplies d'herbes : enſuite ſi le lievre n'eſt point paſſé, on

reprend encore les devants jusqu'à trois fois, observant à chacune de les raccourcir toujours de plus en plus. Il est bon d'aller doucement; car il faut que les chiens aient le tems de s'en rabattre : on les aide de l'œil; & si le lievre n'est pas passé, c'est une preuve infaillible qu'il s'est flâtré & relaissé; alors on le regarde en se baissant dans les endroits où l'on croit qu'il se sera reposé, pour tâcher d'en découvrir les voies; & si l'on voit partir un lievre, on ne doit point le poursuivre qu'auparavant on ne sache l'endroit d'où il est parti, pour voir si c'est un gîte ou une flâtrure; si c'est un *gîte*, il sera enfoncé & fort battu; car les lievres le font avec leurs pieds avant que de s'y mettre, comme étant le lieu qu'ils choisissent pour y demeurer le jour & y être plus cachés : si c'est une *flâtrure*, la forme n'y paroîtra que peu, puisqu'ils ne s'y mettent que sur le ventre, n'ayant pas le tems de la bien former, ils s'y rasent seulement le plus qu'ils peuvent : & enfin si c'est une *forme*, c'est un signe que c'est un lievre frais.

Cette flâtrure a quelquefois été faite par un autre lievre que celui qu'on chasse; mais il est aisé de reconnoître cela, parce que la flâtrure d'un lievre frais est bien plus enfoncée que celle d'un lievre couru, ou que lorsqu'on le réclame, il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence & se forlonge encore devant les chiens, afin d'avoir le tems de ruser d'une autre maniere, particuliérement si c'est un mâle, à cause qu'il fait plus de pays qu'une femelle, il ira chercher un carrefour où se trouveront plusieurs chemins, dans lesquels il ira & viendra de toute sa force; ensuite il se relaissera sur le bord d'un fossé, après s'être élancé de toute sa force pour s'écarter de ses dernieres voies, afin que les chiens n'aillent pas jusqu'à lui en le chassant. C'est donc dans ce carrefour que doivent aller les Chasseurs; & s'ils voient que leurs chiens chassent dans tous les chemins, ils les rappelleront en les sonnant & leur parlant, ainsi qu'on l'a déja dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter & prendre les devants autour de ces chemins, & un peu au-delà de l'endroit où l'on saura que le lievre aura fait ses retours pour y trouver ses dernieres voies.

Il se peut que le lievre s'en aille sans qu'on le trouve passé; pour lors & après avoir pris les devants entiers au-delà de toutes les voies, si l'on veut être sûr qu'il reste, on ramene les chiens requêter autour de ce carrefour, dans les haies & dans les buissons; en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer, les Chasseurs battent ces buissons, le haut des fossés qui sont entre les terres labourables & les chemins où le lievre se pourroit relaisser; & l'ayant relancé, il faut encore, pour être certain si c'est celui de la meute, aller voir au lieu d'où il est parti pour juger si c'est une forme ou une flâtrure, & examiner quand il court si c'est celui qu'on a déja chassé. Le lievre qu'on pousse allonge quelquefois le jarret du côté où il y a des bestiaux qui paissent, afin que les voies du lievre s'effacent, & que les chiens ne le sentent plus; quand cela arrive, & avant que les chiens soient mêlés parmi ces bestiaux, on les rompt & on va prendre de grands devants avec eux, afin de retrouver les voies qu'on a perdues. Il faut observer si le lievre n'auroit pas été jusqu'au bétail, & qu'il s'en fût retourné; alors on prendra les devants plus grands par l'endroit d'où on est venu, & l'ayant relancé, s'il va dans des clos où il pourroit avoir eu connoissance de quelques levrauts dont il auroit donné le change, on le connoîtra en voyant chasser les chiens, qui ne feront que tourner. Cela étant, on rompra les chiens, & on prendra avec eux les grands devants, pour connoître si après que le lievre aura donné le change, il s'en est allé : s'il n'est point passé, on remet les chiens en chasse, on les fait requêter à l'endroit d'où le change est parti, & on bat les masures, les débris de maisons & toutes les ronces qu'on trouve; car c'est-là où le lievre peut être flâtré. Quelquefois aussi, après s'être relancé, il va se mettre dans un trou de blereau

ou de renard, ou ſous quelque rocher ; ce qu'on pourra connoître par les chiens qui le chaſſeront juſques-là, & à la voie du lievre qui eſt longue & étroite : (celles du renard & du blereau ſont rondes & beaucoup plus larges), on l'en pourra tirer avec une branche d'églantier ou roſier ſauvage, qu'on fourrera dans le trou, la pointe des épines renverſée vers la main ; & lorſqu'on ſentira que le bout touchera le lievre, on appuiera & on tournera la branche, qui s'attachera au poil ; de cette maniere on le tirera aiſément hors du trou.

Quand on chaſſe un lievre ladre, au lieu de s'aller flâtrer dans les endroits dont nous venons de parler, il gagne les marécages & les queues d'étangs, & ſe relaiſſe ſur les buttes des joncs. Etant arrivé là, ſi les chiens ne chaſſent plus, on les appellera, & on retournera connoître ſi le lievre n'a point été juſqu'à cet endroit, ou s'il n'eſt point revenu tout court ſur lui. Si cela n'eſt pas, & qu'il entre dans l'étang pour y reſter & en percer la queue, il faudra que les Chaſſeurs en prennent les devants : s'il n'eſt pas ſorti, on reviendra par où il eſt entré, & on animera les chiens à le requêter, s'il y a bon fond pour cela, ſinon on cherchera d'autres moyens pour le faire relancer. Peut-être qu'il battra & longera l'eau dans quelque ruiſſeau, cela ne durera pas long-tems ; c'eſt pourquoi ayant pris garde par où il eſt entré, s'il remonte ou deſcend l'eau, on menera les chiens des deux côtés pour attendre qu'il ſorte. Quelquefois les lievres paſſent la riviere, ou gagnent une iſle pour s'y aller paître d'oſeille qui les rafraîchit, & dont ils ſont friands ; & là ils ſe relaiſſent ſur quelque tête d'oſier ou de ſaule, élevée de deux ou trois pieds : c'eſt-là qu'on peut les relancer & les prendre.

Auſſi-tôt que le lievre eſt pris, il faut l'ôter aux chiens, & leur montrer, en criant à pluſieurs fois : *valleloo ;* puis ſonner de ton grêle, pour obliger les chiens qui traînent de venir.

Curée des Lievres.

Lorſqu'on chaſſe avec des jeunes chiens, il eſt bon de leur montrer le gibier, après avoir fait retirer les vieux : cela fait, on en ſonne la mort par trois mots longs, puis la retraite, & enſuite on en fait la curée aux chiens dans un pré, ou quelque endroit de verdure. Pour cela on prend du pain coupé par petits morceaux, on le mêle dans le ſang du lievre, après l'avoir dépouillé de ſa peau, qui feroit rendre gorge aux chiens ; enſuite on met en piéces tous les dedans, & une partie des épaules & des cuiſſes, & on réſerve l'autre pour donner en particulier aux jeunes chiens. La curée étant faite, on leur donne le corps, après leur avoir fait manger la mouée en maniere de forhu, en ſonnant le grêle & du gros ton à la mouée. Il faut étendre au large cette mouée, pour que les chiens la mangent plus à leur aiſe. C'eſt alors qu'on fait la revue des chiens & qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarés, on les aille chercher. Tandis que les chiens mangent la mouée, on doit les animer en leur frappant les côtés avec la main, & les appellant par leur nom.

Dépouille du Lievre.

La chair du lievre nourrit médiocrement ; elle produit un bon ſuc, & ſa peau une bonne fourrure, ſur-tout pour les rhumatiſmes. Son poil arrête le ſang, étant appliqué ſur la plaie : ſon ſang, ſon cœur, ſon foie, ſon poulmon deſſéchés & mis en poudre, arrêtent la dyſſenterie, excitent l'urine & les mois aux femmes,

femmes, & conviennent dans l'épilepſie. Son fiel éclaircit la vue & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa cervelle fortifie les nerfs. Sa graiſſe appliquée extérieurement, excite la digeſtion & la ſuppuration des abſcès. Sa fiente priſe intérieurement, eſt bonne pour la pierre & pour l'épileſie. Ses reins & ſes teſticules deſſéchés, fortifient la veſſie, arrêtent le flux d'urine, briſent la pierre des reins & provoquent la ſemence. Le caillé du lievre, qui eſt une matiere caſéeuſe qu'on trouve adhérente au fond de l'eſtomac du levreau, réſiſte au venin, hâte l'accouchement, arrête le cours de ventre, excite la ſemence, & eſt bon pour l'épilepſie.

CHAPITRE XII.

De la Chaſſe du Lapin.

LE lapin eſt un animal ſauvage qui ſe trouve dans les garennes, & qui s'y creuſe des terriers: il eſt ordinairement gris, & comme il s'apprivoiſe aiſément, on en éleve de privés dans les villes & villages: il y en a des blancs, des noirs, des cendrés ou marquetés, ainſi que des gris. Les clapiers ſont ordinairement plus grands & plus gros que ceux de campagne; mais ils ne ſont pas ſi bons, & il ne s'agit ici que des ſauvages. Les buiſſons tiennent le milieu entre ceux de garenne & les clapiers.

Les lievres longent les chemins, & les lapins ne vont que par ſauts.

Les lapins entrent en amour à ſix mois: ils font des petits tous les mois, & les femelles portent trente jours, font juſqu'à ſix petits & quelquefois davantage. Les lapins ſont fort vîtes; mais auſſi-tôt qu'on les dépayſe, ils ſont bientôt pris. La vraie heure de trouver les lapins hors des terriers, eſt le matin juſqu'à ſix ou ſept heures, & depuis onze juſqu'à une heure; & le ſoir, une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche, principalement quand il fait ſec.

On chaſſe les lapins avec l'épagneul, les baſſets, & plus ordinairement avec le furet, qui eſt une eſpéce de belette ſauvage, plus grande que la belette ordinaire, qui hait principalement les lapins, & qui cherche & furete dans les terriers pour les en faire ſortir.

Le *furet* (*viverra*) a les yeux rouges, le ventre blanc, & le reſte du corps tirant ſur le jaune; il y en a auſſi de tout blancs. La femelle eſt très-féconde; elle fait ſept à huit petits d'une ventrée, & on tient qu'elle porte quarante jours: ſes petits ſont trente jours ſans voir clair, & quarante jours après on peut les mener à la chaſſe. Les furets ſont hardis & ennemis de la plupart des animaux, ſur-tout des lapins; ils ſont aiſés à apprivoiſer; on les met dans des cages ou ſabots où ils dorment très-long-tems. On s'en ſert auſſi pour arracher dans les murs, des nids d'oiſeaux inacceſſibles.

Quand on éleve un furet pour chaſſer les lapins, on le met dans un tonneau ſur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On le nourrit de lait de vache tout frais tiré, & on lui en donne deux fois par jour plein un verre à chaque fois, ſoir & matin; ou bien au lieu de lait, on lui donne un œuf cru bien battu. Après que le furet a chaſſé, il eſt bon de mettre un lapin devant lui, & lui en donner un œil à manger; cet appât l'encourage & lui apprend à connoître ſon gibier.

Lorſqu'on veut porter le furet à la chaſſe, on le met dans un ſac de toile aſſez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher tout de ſon long. Outre

le furet, on mene un baſſet bien inſtruit qu'on met en chaſſe pendant une heure, pour obliger les lapins de ſe terrer; puis on prend le chien & on l'attache, pour aller aux terriers tendre les poches ſur tous les trous, en les ouvrant chacune & les étendant deſſus, de maniere qu'elles débordent tout autour: cela fait, on attache les ficelles à quelque pied d'arbre, tronc ou ſouche qui ſe trouve proche: ſi les terriers ſont plus larges que les poches, il faut fermer le reſte avec des pierres ou gazons, afin que le lapin ne trouve point d'iſſue: enſuite on y lâche le furet, après lui avoir attaché une ſonnette au col pour pouvoir l'entendre: ce qui s'obſerve pour tous les furets qu'on lâche.

Avant qu'il entre dans les terriers, il eſt bon de prendre garde s'ils ne ſont pas fréquentés des renards ou des blereaux, de crainte qu'il ne s'y en trouve qui tueroient ou bleſſeroient le furet. On doit avoir attention auſſi à ne le pas mettre dans des trous de rochers; car comme le furet ne ſaute point, il ne pourroit pas ſe retirer des ſauts & des cavernes qui ſont ordinairement dans les ſouterreins de cette eſpéce.

Il eſt à propos de donner à manger au furet avant que de le mettre dans le terrier; autrement il eſt à craindre qu'il ne s'acharne ſur le premier lapin, ne lui ſuce le ſang, & ne tarde long-tems à revenir; ſouvent même il s'endort dans le trou quand il eſt ſaoul. Après lui avoir donné à manger, on le met dans un trou en levant tant ſoit peu la poche pour le faire paſſer, & on prête ſilence ſans remuer, autrement le lapin ne ſortiroit pas. Dès que le furet eſt dans le trou, il pourſuit le lapin, qui croyant gagner les champs, donne dans la poche: il faut l'en retirer promptement, afin que le furet ne le voyant plus, retourne le chercher dans le trou, & que par-là il faſſe ſortir tout ce qu'il y aura de lapins dans le terrier.

Quand le furet revient ſans trouver, on doit lui ſouffler ou lui cracher au nez pour le faire rentrer: s'il revient encore ſans avoir rien fait ſortir, on le retire du terrier, & on le porte dans un autre. Si le furet s'endort dans le trou, ce qu'on juge lorſqu'il eſt long-tems à revenir, comme par exemple cinq ou ſix heures, il faut tirer un coup de fuſil ſur le trou; le bruit réveille le furet, & il ſort auſſi-tôt.

Au défaut du furet, on ſe ſert de ſoufre & de poudre d'orpin qu'on fait brûler dans du parchemin ou dans du drap, à l'entrée du trou, au-deſſous du vent: s'il y a quelque lapin, il ſort auſſi-tôt & ſe jette dans les poches ou dans les collets qu'on y a tendus.

CHAPITRE XIII.

Des Quadrupedes ſauvages moins connus en France.

JE renferme dans un ſeul Chapitre pluſieurs ſortes d'animaux, qui, quoiqu'ils ne ſe trouvent point par-tout, n'ont pourtant pas dû être oubliés dans notre Maiſon Ruſtique, qui eſt pour tout pays.

Des Buffles & des Brânes.

Le buffle, *Bubalus*, eſt un bœuf ſauvage dont la couleur tire ſur le noir, & qui a le mugiſſement plus terrible que celui du bœuf, quoiqu'il ait le regard plus doux & la tête plus petite.

Il y a des buffles mâles & femelles: celles-ci donnent du lait dès qu'elles

approchent du mâle ; mais elles cessent d'en avoir peu après qu'elles ont mis bas leurs petits. Elles n'en reçoivent point d'une autre espéce que de la leur, à moins que, pour les empêcher de distinguer à l'odeur ce fruit étranger, on ne le frotte de bouze de vache.

On apprivoise les buffles aisément, & on en tire beaucoup de profit en Italie & en d'autres pays où ils sont communs : on les fait travailler, comme on fait ici les bœufs, à la charrue & aux charrois. Ils travaillent plus long-tems, font plus d'ouvrage, sont beaucoup plus forts & mangent moins que les bœufs ; mais on prétend qu'ils sont dangereux en été, & qu'ils entrent souvent en fureur, principalement quand ils voient du rouge : s'ils sont irrités, ils vont droit devant eux la tête haute, & on dit aussi qu'ils vont souvent se rafraîchir le sang dans l'eau. Ils ne coûtent pas beaucoup en harnois, parce qu'ayant le col assez court, on ne fait que leur passer un anneau de fer ou d'airain à travers les narines, & avec une corde ou une bride, on les mene & gouverne comme on veut.

Le lait & le cuir de buffle sont d'un bon produit ; leur chair même est en usage parmi les alimens, sur-tout chez les Juifs. Un morceau d'ongle ou de corne de buffle enfermé dans une bague qu'on met aux doigts des pieds ou des mains, est spécifique pour ceux qui ont les nerfs attaqués.

Nous n'avons point de buffles en France, mais nous y avons une autre espéce de bœufs sauvages, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *bœufs brans* ou *brânes*. On les nourrit dans de grands marais, principalement le long de la mer, loin de tout autre bétail, parce qu'ils sont très-farouches & qu'ils ne peuvent pas même souffrir les bœufs coupés. Au reste, ils ne sont bons ni au labour ni au charroi, & on ne les nourrit que pour les saler ou les vendre aux Bouchers.

De l'Elan, Alce.

L'élan est une espéce de cheval sauvage de moyenne taille & fort gras, qui naît dans les pays septentrionaux : il tire sur un jaune obscur mêlé de gris cendré, & va en baissant la tête : il a le col & les épaules fort velus, la babine de dessus très-grosse & qui s'avance, la tête longue & menue en comparaison du reste du corps, la bouche large, les dents médiocres, les oreilles longues & larges, le pied fourchu, la peau dure & ferme, & qui résiste aux coups d'estoc & de taille. La femelle n'a point de bois, mais le mâle en a un d'environ deux pieds de long.

On les chasse à force de chiens, & ordinairement ils fuient vers les lieux où il y a de l'eau, en avalent, & la rejettent sur les chiens. Ils vont rarement seuls, mais ils marchent un à un sur les pas les uns des autres, particuliérement en tems de neige ; en sorte qu'on croiroit à leur piste qu'il n'en a passé qu'un, où il en a passé des centaines.

Ils s'apprivoisent aisément, sur-tout les petits qu'on peut attraper. Ils sont très-laborieux & sobres, & ils font des traites de vingt-quatre heures sans boire ni manger. Ils ont tant de force à la corne du pied, que lorsqu'ils en frappent un chien ou un loup, ils le jettent mort par terre.

La chair d'élan se mange fraîche & salée ; la peau est de bon débit ; les cornes, les ongles, & sur-tout les nerfs, sont souverains contre l'épilepsie, les vapeurs & les foiblesses des nerfs. L'os d'élan se travaille comme l'ivoire, & ne jaunit point.

Du Renne ou *Rangier*, Rangifer.

Le renne eſt un animal qui reſſemble au cerf, excepté qu'il eſt d'un gris cendré, qu'il eſt plus grand & plus gros, que ſon bois qui renverſe en devant & qui a plus d'andouillers, eſt plus couché & plus large : il a auſſi les pieds plus courts & plus gros, & quand il marche, les jointures de ſes jambes font un grand bruit.

Il naît en Laponie, en Suéde & autres lieux ſeptentrionaux. Il ne mange que de la mouſſe, des feuilles & des herbes qu'il trouve juſques deſſous la neige la plus épaiſſe, qu'il ſait percer pour vivre. Il y a des rennes ſauvages & des rennes domeſtiques ; la femelle porte quarante ſemaines, & met bas en Mai. Cet animal ſert de bête de ſomme dans les pays où il eſt commun : on s'y nourrit de ſon lait & de ſa chair, & on s'y habille de ſa peau ; on en fait auſſi des couvertures de lit & de chevaux, de même que ſon poil ſert à garnir des ſelles & des oreillers : la peau de renne ſert encore à faire des ſacs & des ſoufflets de Forgerons : de ſes nerfs on fait du fil qui s'emploie ſur-tout à coudre les bateaux du pays.

Le renne vit long-tems ; il jette ſa fumée en troches ou en plateaux ; on le prend à l'arc, au fuſil, aux filets & aux foſſes. Sa venaiſon eſt plus grande que celle du cerf, & il va en rut après les cerfs comme font les daims.

Quand on veut le chaſſer, il faut le quêter avec les chiens dans les endroits où l'on ſait que les bêtes fauves font leur demeure ; & là on dreſſe des filets ſelon les atours du bois.

On chaſſe rarement le renne à force ni avec les chiens. Il fuit auſſi-tôt, & après avoir couru quelque tems en faiſant ſes tours & en frayant, il s'accule contre un arbre & met la tête contre terre pour ſe défendre des attaques du devant & des côtés ſi on va l'attaquer par derriere l'arbre. A la différence des cerfs qui frappent des andouillers par-deſſous, le renne frappe des ergots par-deſſus, ce qui en rend la priſe difficile & dangereuſe, à moins qu'on ne le tue, ou qu'on ne le prenne dans des filets.

On voit dans la haute-Allemagne une eſpéce particuliere de cerfs qui ſont barbus, & qui ont le poil de l'eſtomac long comme les boucs, ce qui les a fait nommer cerfs-boucs, *Tragelaphos*.

Il y a auſſi une eſpéce de renne qui n'a point de cornes, *Hippelaphus* ; & il y en a encore d'autres ſortes, de figures approchantes de celle ci-deſſus : on en voit juſques dans la Bohême & dans la Biſnie, & quelquefois en Angleterre.

Dans les pays du Nord on ſe ſert des rennes pour les différens travaux de l'agriculture ; mais le principal uſage de ces animaux, eſt d'y tirer les poulkas dans leſquels on voyage ſur la neige & la glace. Le *poulka* eſt un traîneau fait comme un petit bateau, pointu par l'avant, & poſé ſur une quille qui n'a pas plus de deux ou trois pouces de largeur. Les Lapons ont de ces ſortes de traîneaux, longs de cinq à ſix pieds, qui ſervent à tranſporter leurs poiſſons ſecs & leurs pelleteries : mais ceux dont les habitans ſe ſervent pour voyager, ne ſont longs que de quatre pieds au plus. L'avant ou la pointe de ces traîneaux eſt couverte de planches, & ſur le bord de ces planches on coule une peau de renne, que la perſonne qui eſt aſſiſe dans le poulka ramene pardevant ſa poitrine, & arrête avec des cordons autour de ſon corps, pour empêcher que la neige dans laquelle il ſe trouve ſouvent comme enſeveli, n'entre dans le traîneau. La difficulté eſt de garder l'équilibre, car ces traîneaux n'ont guère plus d'aſſiette que les patins dont on ſe ſert en France pour gliſſer ſur la glace ; le voyageur a pour

cet effet, un petit bâton dont il ſe ſert pour ſe mettre en équilibre quand le traîneau penche à droite ou à gauche.

On attele le renne au traîneau avec une ſimple corde qui lui paſſe du collier entre les jambes, & on lui met une autre corde attachée au bas de ſes cornes en façon de guide.

On ſe ſert de rennes pour voyager dans les endroits du Nord où les chevaux auroient de la peine à aller, ou dans les pays où l'on n'auroit pas de quoi nourrir les chevaux. Quelques Voyageurs ont écrit que quand on diſoit au renne, à l'oreille, l'endroit où l'on vouloit aller, il l'entendoit; c'eſt une fable. Les rennes ſont très-vîtes, mais ils ne ſont pas forts. Attelés à un traîneau, ils pourroient faire trente lieues en un jour, ſi le chemin étoit bien battu; mais lorſque le chemin n'eſt pas dur & battu, & qu'il faut que le traîneau laboure la neige, le renne a bien de la peine à avancer, & ne va que fort lentement.

Du Bouc ſauvage.

Le bouc ſauvage jette ſes fumées par troches au commencement du printems, & enſuite elles ſont formées comme celles des cerfs; c'eſt par elles qu'on juge de cet animal.

Il va au rut vers la Touſſaint, reſte un mois en chaleur, puis il ſe met en harde & deſcend des montagnes où il a demeuré tout l'été, parce qu'il n'y trouve plus à viander.

Le bon tems pour le chaſſer eſt vers la Touſſaint: on choiſit la nuit pour le ſurprendre dans les montagnes: on ſe place dans les cabanes des Pâtres, après avoir été huit jours auparavant en connoître les faites, les atours & les fuites: on dreſſe des haies au-devant des roches par où les boucs pourroient ſe ſauver: on fait le plus de bruit que l'on peut pour qu'il s'étende par tout le rocher, ſinon on y poſte des gens qui jettent des pierres pour détourner le bouc: on le quête avec le limier, on le force avec quatre relais; le bouc va ſe rendre aux petites rivieres, & là on lui lâche le dernier relais à vue.

Du Chamois ou *Iſard,* Rupi-capra; *& du Bouctin,* Ibex.

Le chamois eſt une eſpéce de chevre très-ſauvage qui habite les montagnes, & qui s'élance d'un rocher à un autre. Il eſt plus grand & a les jambes plus longues & le poil plus court que la chevre domeſtique. La chair en eſt ſeche & bonne aux phthiſiques. La peau de chamois ſe vend aux Peauſſiers, aux Pelletiers, aux Gantiers & autres, pour en faire des veſtes, des culottes, bas, gants, &c. qui ſe ſavonnent parfaitement. On trouve des chamois juſqu'au bas des Alpes.

Le bouctin eſt un bouc ſauvage qui reſſemble au chamois, excepté qu'il a les cornes plus longues & plus larges. Il eſt fort chaud & ſe tient preſque toujours ſur la neige ou ſur la glace: il habite ſur le ſommet des rochers. On en trouve dans les Alpes du Dauphiné & de Savoye, & chez les Griſons. Leurs peaux ſervent de fourrures l'hiver, & de leurs cornes on en fait des taſſes.

On les prend aux filets & aux piéges, ou bien on les tire au fuſil ou à l'arc dans les pays montagneux; car dans les plaines on peut aiſément les attraper à la courſe.

Du Vigogne & du Pacos.

Le vigogne eſt une eſpéce de mouton, ou plutôt un bouc ſauvage que les Eſpagnols ont apporté du Pérou. Cet animal eſt plus haut qu'une chevre, de couleur fauve, & très-léger à la courſe. Il paît ſur le haut des montagnes &

auprès des neiges : il aime le froid & les lieux solitaires, & on l'y trouve par bandes.

On les arrête en les impêtrant dans des filets plombés par les bouts : ou bien les Paysans s'assemblent en grand nombre autour d'une montagne où ils savent qu'il y a quantité de ces bêtes ; ils s'approchent toujours en rétrécissant le cercle ; & quand tous les vigognes se trouvent pris dans un espace resserré, ils donnent la liberté aux femelles, & gardent les mâles. Il y en a qui s'apprivoisent.

On les tond comme les brebis, & delà viennent ces belles laines qui portent le même nom de vigogne, que les Espagnols nous envoient. Il y en a de plusieurs couleurs toutes naturelles, & qui n'ont pas besoin de teinture : les rouges sont les plus estimées. La laine de vigogne est excellente pour les maux de reins & pour la goutte. Les Indiens en mangent la chair ; elle n'est pas agréable au goût, mais on tient qu'elle est fort saine. On trouve dans les entrailles du vigogne un bézoard, qui est le meilleur de tous après celui du levant.

Le pacos est une autre espéce de mouton qui vient aussi du Pérou, & qui ressemble beaucoup au vigogne ; mais il est familier, délicat, a peu de chair, & beaucoup de laine qui est extrêmement fine. On s'en sert beaucoup en Médecine.

De l'Ane sauvage, Onager.

L'âne sauvage est commun dans la Frise & dans les pays du Nord, on l'apprivoise aisément : il est de bon service & on en mange la chair. Il seroit bon d'en avoir pour étalons.

Du Loup-Cervier, Lupus-Cervarius.

Le loup-cervier, que quelques-uns confondent avec le linx, est extrêmement farouche & vorace. Il a la tête petite, les yeux étincelans, la vue excellente, l'air gai, les oreilles courtes, une barbe de chat, les pieds fort velus, le fond du ventre blanc avec quelques taches noires, & les extrêmités du poil de dessus le dos tirant sur le blanc, avec des mouchetures sur tout le corps.

Ces animaux sont plus communs en Pologne, Moscovie & Suéde, qu'ailleurs : ils vivent de chair, sur-tout de chats sauvages & de *cerfs*, sur lesquels ils se ruent avec une extrême voracité comme le loup, d'où leur vient le nom de *loups-cerviers*. Ils se cachent quelquefois sur des arbres, & delà ils se jettent sur les animaux à quatre pieds, leur mangent la cervelle, & leur sucent le sang. Aussi-tôt que le loup-cervier a pissé, son urine se glace, & il s'en forme une espéce de pierre luisante qui le fait découvrir quand il n'a pas eu le tems & la malice de la couvrir de terre. Il y a des pays où on les fait brûler tout entiers avec leur peau ; & on dit que la cendre en est bonne pour arrêter le prurit & la chaude-pisse aux hommes qui en avalent dans de l'eau, & l'ardeur des femmes qui s'en lavent. Quoi qu'il en soit, l'Orléanois ayant été infesté de ces bêtes farouches en 1700, on les détruisit par le fusil. Les Anglois avoient employé utilement les criminels à purger leur Isle de toutes sortes de loups.

De l'Ours, Ursus.

L'ours est une bête féroce qui se retire dans les montagnes : il a le poil long & fort, & des ongles crochus qui lui servent à monter au haut des arbres. Il y en a dans les Alpes, & encore plus en Allemagne & vers le Nord. On l'y chasse & on le mange, sur-tout l'ourson.

Les peaux d'ours se vendent pour faire des housses ou des couvertures de

chevaux & des ſacs propres à tenir les pieds chauds l'hiver. Celles d'ourſons s'emploient à faire des manchons & autres fourrures. La graiſſe d'ours eſt ſouveraine pour les humeurs froides, la goutte & les rhumatiſmes : elle entre auſſi dans différentes compoſitions galéniques. Pour être bonne, il faut qu'elle ſoit nouvellement fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe, & d'une conſiſtance moyenne : quand elle eſt trop blanche, c'eſt une preuve qu'elle eſt ſophiſtiquée & mêlangée de ſuif ordinaire.

De l'Ecureuil, Sciurus.

L'écureuil eſt une eſpéce de rat naturellement ſauvage, mais qui s'apprivoiſe volontiers, qui eſt joli & gai, & qui a une grande & groſſe queue en comparaiſon du corps. On voit des écureuils par-tout, mais principalement dans les pays ſeptentrionaux : ils ſont ordinairement roux ; en Pologne, ils ſont gris & roux ; en Ruſſie, ils ſont cendrés ; en Podolie, il y en a de pluſieurs couleurs ; en Laponie, ils changent tous les ans de couleur, & de roux qu'ils ſont l'été, ils deviennent gris l'hiver. Leurs pattes de devant leur ſervent de mains : leur queue traîne à terre quand ils marchent ; elle eſt couchée le long du dos lorſqu'ils ſont aſſis ; elle leur ſert d'aile quand ils ſautent, de voile quand ils traverſent une riviere ſur quelque écorce, & de paraſol quand ils ſe repoſent au ſoleil. Ils prévoient ſi bien le changement de tems, qu'ils bouchent leurs trous du côté d'où le vent doit ſouffler, & ſe percent ſous terre une autre ſortie dans l'endroit oppoſé.

Ils vivent de pommes, de châtaignes, de noix, de feines & de glands ; ils en amaſſent l'été pour l'hiver. Ils font leurs nids au haut des arbres, & donnent à la fois trois ou quatre petits qui quittent le nid au bout de trois ou quatre jours.

Il y a des gens qui les mangent, ſur-tout en Velay & en Auvergne, & c'eſt la nourriture ordinaire des Lapons. La graiſſe de cet animal eſt émolliente & recommandée pour les maux d'oreilles. Quelques-uns diſent que la plupart des écureuils font la chaſſe aux rats & aux ſouris.

Du Hériſſon, Echinus ; *& du Porc-Epic*, Hiſtrix.

Le hériſſon eſt un animal de la groſſeur d'un lapin, qui a la bouche ſemblable à celle du lievre, & des oreilles comme l'homme, qui a quatre dents, & qui a ſur le dos & aux flancs des piquants en partie blancs & en partie noirs, qu'il baiſſe ou leve quand il lui plaît.

On trouve des hériſſons par-tout, dans les ronces & dans les buiſſons : ils vivent de pommes, de raiſins & d'autres fruits, & lorſqu'ils peuvent ils en emportent dans leur retraite, après les avoir armés d'épines : on en a vu auſſi boire du lait & du vin dans les maiſons ; ils vivent le plus ſouvent de racines, & on dit qu'ils peuvent être un an ſans manger. Ils ſe cachent tout l'hiver, & ne vont chercher à manger que la nuit.

Aux approches des chiens ou des Chaſſeurs, ou des bêtes qui leur ſont ennemies, comme loup ou renard, ils ſe plient tout en rond & contrefont le mort ; & quand on les prend, ils jettent de l'urine, à ce qu'on prétend, qui leur fait tomber les piquans lorſqu'ils en ſont atteints. Ils changent de demeure du nord au midi, ſuivant le vent, même dans les maiſons où on les tient enfermés.

Le hériſſon eſt bon à manger, ſur-tout au mois d'Août & en automne qu'il eſt gras ; mais il faut prendre garde aux piquans. Les Eſpagnols le mangent ſans

ſcrupule en Carême, parce qu'il ne ſe nourrit alors que d'œufs de fourmis, d'herbes & de racines : ſon foie eſt eſtimé pour les maux de reins.

Le porc-épic n'eſt qu'un gros hériſſon qui a les piquans plus longs, plus mobiles & plus traverſés. Il eſt commun en Afrique & aux Indes, & rare ailleurs : il paſſe pour un bon mets.

On chaſſe le hériſſon & le porc-épic avec des baſſets & des furets, comme les bêtes puantes.

Viſacos, & Riches.

Outre le lapin commun, & le *viſacos* (lapin d'Amérique à queue de chat) il nous en eſt venu quantité d'eſpéces de la nouvelle Eſpagne & de l'Iſle Eſpagnole, entr'autres, ceux qu'on appelle *riches*, qui ſe nourriſſent & ſe multiplient aiſément.

CHAPITRE XIV.

Du Gibier-Plume, & principalement de la Sauvagine.

ON chaſſe les oiſeaux au vol & au fuſil, ou bien on les prend à la tiraſſe, à la tonnelle, au tramail, à la pannetiere, aux rejets ou repuces, au rafle, aux nappes, aux halliers, aux appeaux, aux poches, au traîneau, aux collets ou à la pipée, à la glu, à la pinſonnée, au trébuchet, à la fouée, &c.

Parmi le grand nombre d'oiſeaux dont il ſera parlé dans ce Chapitre, il y en a beaucoup qu'on apprivoiſe ou qu'on engraiſſe, les uns pour la table, les autres pour mettre en cage, & d'autres pour augmenter le peuple de la baſſe-cour, ou orner la ménagerie. C'eſt pourquoi on a inventé, pour les prendre, quantité de manieres, que j'expliquerai au dernier Chapitre du Livre ſuivant.

ARTICLE PREMIER.

Des Oiſeaux réſidans.

Je commence le gibier-plume par les oiſeaux qui reſtent dans le pays.

De la Perdrix, Perdix.

On en diſtingue huit ſortes ; la vulgaire ou maillée, la rouge, la griſe, la blanche, *galopus*, la grecque, la damaſcene & l'indienne.

Les maillées ſont les plus communes. Les rouges ſont les plus belles ; ordinairement elles ſont marquetées agréablement, & ont le bec & les pieds rouges, un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil, avec un demi-cercle de plumes rougeâtres au poitrail, & un petit ergot à la jambe. Les griſes ſont moins groſſes, mais elles paſſent pour avoir le fumet plus fin que les rouges. Les blanches ont la délicateſſe des rouges & le fumet des griſes, mais elles ſont rares hors la Savoye.

On tient que les perdrix vivent juſqu'à quinze, ſeize, & même vingt-cinq ans ; & on compte que la femelle pond ſes œufs en deux endroits, que le mâle en couve une partie, & la femelle l'autre.

Quoi qu'il en ſoit, les perdrix ont le vol aſſez bas & de peu de durée, courant

courant beaucoup mieux qu'elles ne volent. Les rouges ſont plus pareſſeuſes au partir que les griſes ; elles ſe plaiſent toutes dans les plaines & dans les lieux buiſſonneux : elles ne ſe perchent jamais ; elles ſe nourriſſent de grains & d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant, ſinon de limaçons, de vers & des ſommités les plus tendres des plantes. On les apprivoiſe aiſément, & elles ſont dociles.

Pour qu'une terre ſe peuple bien en perdrix : 1°. Epargnez-les, elles & leurs petits, depuis la fin de l'hiver juſqu'en Juillet. 2°. Détruiſez le plus que vous pourrez les bêtes carnaſſieres & les oiſeaux de proie. 3°. Chaſſez au loin, ou du moins aux extrêmités de votre terre ; tirez plutôt les mâles que les femelles, parce qu'ils caſſent leurs œufs pour faire toujours l'amour, & volent à la premiere qu'ils entendent. 4°. Empêchez ceux qui dreſſent des collets ou lacets, & ceux qui dénichent les œufs de perdrix. 5°. Enfin, faites prendre ou acheter en Mai & Juin, dans les mauvais pays écartés, tout ce que vous pourrez avoir d'œufs de perdrix ; donnez-les à couver à des poules communes, ſans mêler les couvées, afin que les perdreaux de chaque ponte écloſent tous enſemble. Comme les perdrix pondent juſqu'à douze & quinze œufs à la fois, ces ſortes de peuplades qui ne courent aucun riſque dans la maiſon, ſont ordinairement heureuſes. On tient la poule couveuſe enfermée dans une chambre, ou autre endroit ſec & clos, afin que les petits qui écloront au bout de trois ſemaines, s'accoutument avec elle, autrement ils s'envoleroient bientôt après. On les nourrit d'abord de mie de pain ou de millet. On doit avoir ſoin de les remettre ſur leurs jambes, quand ils tombent les trois ou quatre premiers jours ; car ils ne peuvent pas encore ſe relever d'eux-mêmes. Lorſqu'ils ſont un peu forts, on leur donne du froment juſqu'à ce qu'ils ſoient maillés, ce qui arrive ſur la fin de Juillet ; alors on leur laiſſe prendre l'eſſor pour garnir la terre.

Quand on veut les retenir dans la baſſe-cour, on les apprivoiſe chez ſoi, il faut dès avant qu'ils ſoient maillés, les mener de tems en tems avec leur mere couveuſe parmi les autres poules & le reſte de la volaille, pour les y accoutumer peu à peu, & les tenir même quelque tems enfermés tous enſemble : les perdreaux en eſſuieront d'abord quelques coups de bec, mais bientôt ils vivront & mangeront enſemble ſans ſe battre. On doit avoir la précaution de leur arracher de bonne heure les deux plus fortes plumes de chaque aile, & de leur couper un peu l'extrêmité des autres, de peur qu'ils ne s'envolent dans les champs ſans retour.

Pour que les perdreaux éclos de ces couvées domeſtiques, s'y habituent plus aiſément, il faut encore obſerver de ne pas prendre pour cet effet des œufs qui aient été trouvés auprès de la maiſon où on les a fait couver, parce que les perdreaux qui en viennent, connoiſſent par un inſtinct particulier le cri de leur vraie mere, quoiqu'ils ne l'aient jamais vue, & y volent ſur le champ pour ne la plus quitter. Pour être plus sûr d'eux, accoutumez-les d'abord avec leur mere couveuſe dans un jardin, verger ou clos bien fermé, où il y ait quelque brouſſaille ou boſquet, & nourriſſez-les-y à des heures réglées : vos perdreaux s'y feront ſi bien, que quoiqu'ils s'envolent le jour pour s'égayer, ils y reviendront le ſoir à l'heure du repas, & même y pondront & couveront. On fait des compagnies entieres de perdreaux ſi domeſtiques & ſi privées, qu'elles reviennent au ſon du tambour & au premier coup de ſifflet de celui qui en prend ſoin.

Au ſurplus, voyez ce qui a été dit des volieres à perdrix, au Chapitre V, ci-deſſus.

Pour engraiſſer des perdrix & les rendre plus ſucculentes, on choiſit un petit

endroit clos de murs de tous côtés, couvert de tuiles ou de bardeaux, qui n'aura de jour que par une fenêtre fermée d'un réseau à grandes mailles & une petite porte d'entrée; il n'y aura ni arbres, ni herbes proche de ce lieu, parce que lorsque ces oiseaux en voient, ils s'ennuient, dit-on, de leur prison, & maigrissent au lieu d'engraisser. Ils ne doivent avoir de jour qu'autant qu'il leur en faut pour voir & prendre la nourriture qu'on leur donne. On les laisse ainsi renfermés durant un mois; c'est assez pour leur faire prendre graisse.

Pour tuer les perdrix, on ne les saigne point, mais on leur écrase la tête, ou on leur rompt l'échine.

La chasse noble des perdrix se fait au vol, ou bien à force, en les piquant sans relâche avec les chiens à contre-vent, afin que la perdrix vole avec plus de peine, & que les chiens aient plus de sentiment: on prend ordinairement les perdrix après trois vols. Le tems où elles ont plus de force, est depuis Novembre jusqu'en Février: les grises tiennent mieux que les rouges, parce qu'elles reprennent haleine plus vîte.

La chasse meurtriere des perdrix se fait au fusil & aux filets. On les prend aussi aux traîneaux, aux halliers, aux piéges, aux trébuchets, au leurre, à la tonnelle, à la chantrelle, à la pochette & aux collets, & cela dans les vignes, dans les bruyeres, dans les chaumes, dans les bleds verds & autres endroits que l'on sait qu'elles fréquentent. La meilleure heure est avant le soleil couché, ou dès l'aurore.

Les Braconniers sement du froment infusé dans de l'eau-de-vie, aux endroits où il y a du repaire de perdrix, pour les enivrer & les prendre.

La perdrix, pour être bonne à manger, veut être mortifiée.

On distingue une jeune perdrix d'avec une vieille, en ce que la jeune a le bec noir & la jambe menue & brune; c'est pourquoi les Rôtisseurs en refaisant les vieilles sur le feu, leur brûlent le haut du bec & les jambes. Les mâles sont toujours meilleurs & d'un plus haut goût, sur-tout les jeunes qui n'ont point encore couplé.

A l'œil d'une perdrix, on connoît si elle est vieille tuée: ouvrez-lui la paupiere; si l'œil est gros, luisant & comme vif, c'est une marque qu'elle est fraîche; car à mesure qu'on la garde, il se ternit, puis se desseche, & enfin il se perd entiérement.

Pour les garder long-tems, après leur avoir tiré le gros boyau qui se corrompt promptement, on les laisse à la cave, ou dans un tas de bled, sans y toucher. Quelque faisandée que soit pourtant une perdrix, elle est toujours mangeable, pourvu qu'elle n'ait point le goût de relan: il se contracte quand on l'empaille toute chaude, ou après un dégel, ou lorsqu'on l'enferme dans un lieu trop humide.

Du Faisan, Phasianus.

Le faisan est sauvage & niais; il aime les écarts, les marécages, les bois & broussailles. Il y vit de grains, de fruits & de baies: on le découvre aisément à son chant le matin, & aux fientes qu'il laisse le long des petits sentiers par où il court, sur-tout après la rosée.

Il n'y a qu'à jetter du grain & semer du sarrasin dans de mauvaises terres pour les y retenir & les y accoutumer. On peut aussi en avoir chez soi, en en faisant couver des œufs dans leurs nids, comme on vient de le dire des perdrix.

Au surplus, voyez ce qui a été dit du faisan, Tome I, page 134.

J'ai aussi parlé de l'*uro-gallus* ou *faisan-bruant*, tant grand que petit: ils sont

affez communs dans les montagnes du Forez & du Dauphiné : on les confond mal-à-propos avec les coqs de bruyere ; l'efpéce en eft pourtant différente, tant pour le mâle que pour la femelle.

On chaffe les faifans au fufil en tout tems : on doit pourtant refpecter celui de la ponte qui eft au mois de Mars. On les prend encore à la pâtée, aux halliers, à la tiraffe, aux poches & aux collets.

Du Francolin, Attagen.

Le francolin eft entre le faifan & la perdrix pour la groffeur. Il a la tête, le col & le croupion tirant fur le rouge avec un peu de violet & de noir ; l'eftomac & le ventre marqués de blanc & de noir ; le bec, les jambes avec les extrêmités des ailes & de la queue noires. Il ne chante pas, mais il a un certain cri qui approche du chant. Il eft excellent à manger, fur-tout pour ceux qui ont l'eftomac foible ou qui ont la gravelle. Bien des gens le préférent au faifan, il quitte rarement les lieux élevés.

L'Efpagne, les Pyrénées, les Alpes & l'Auvergne nous en fourniffent. On les chaffe comme les faifans, & on les nourrit de grains & de fruits, ou comme le pigeon. Ils font leur nid en terre, & élevent autant de petits que les perdrix.

Du Coq de Bruyere, Gallus filveftris ; *& de la Gelinotte des Bois*, Gallinago.

Le coq fauvage fe trouve dans les bruyeres qu'il aime, & dont il porte le nom. On le chaffe & on le nourrit comme le faifan ; ou bien on le prend à la paffée comme les bécaffes. Le coq de bruyere n'eft bon qu'en pâte & en daube, & la poule de bruyere eft bonne à rôtir.

Le nom de gelinotte, diminutif du vieux mot *geline*, qui veut dire poule, eft générique : on le donne à la poule engraiffée dans la baffe-cour : on nomme auffi la femelle du faifan, gelinotte : il y a des gelinottes d'eau qui tiennent de la poule & du canard ; il y en a même de grandeurs & plumages différens ; mais par le mot de gelinotte, on entend proprement la gelinotte de bois, *gallina corylorum.*

C'eft une poule fauvage qui reffemble affez à la perdrix : elle a le deffus du dos gris, les groffes plumes des ailes marquetées, le deffous de la gorge & du ventre blanc, le col de la faifande, le bec court, rond & noir, la queue de perdrix, & les jambes courtes & couvertes de plumes jufqu'à la moitié. La chair en eft délicate & le goût exquis ; elle eft bien meilleure que la perdrix. Il y en a beaucoup dans les Ardennes, dans la Lorraine, dans le Forez, dans le Dauphiné & dans les Alpes, d'où on nous les apporte l'hiver.

On les prend dans les bois affez facilement, parce qu'elles ont le vol bas ; elles aiment, à ce qu'on prétend, les cerfs, & elles fautent quelquefois fur leur dos ; mais elles ont une averfion particuliere pour les poules, poulets & coqs communs ; elles vivent de grains & de noifettes, & font leurs nids dans les haies & dans les bois.

On les nourrit de froment, avoine, orge ou autre grain, & on les engraiffe comme les faifandeaux, quoiqu'elles foient plus fauvages. Celles qui viennent d'œufs de leur ponte pris dans les bois & couvés par une poule commune, font moins difficiles à apprivoifer ; mais il faut toujours fe méfier de leur naturel, & les tenir enfermées.

Les gelinottes de bois élevées ou nourries à la maifon, font ordinairement plus graffes que les autres, mais elles n'ont pas le fumet fi excellent : on doit auffi les tenir toujours féparées d'avec les autres poules, à caufe de leur antipathie. On les chaffe comme les faifans.

Des Pintades, Gallinæ guttatæ.

Les pintades ne ſont guère plus groſſes que nos poules, mais bien plus hautes en cuiſſes, & elles ont une eſpéce de boſſe ſur le dos : leurs plumes ſont ordinairement noires, marquetées de petits points blancs, (*numidicæ guttatæ*) & quelquefois variées de différentes couleurs, avec une aigrette de plume brillante comme l'or, & une crête de même ; ce qui fait plaiſir à voir : l'appendice qu'elles ont à chaque joue, eſt attachée à la mâchoire ſupérieure, & elle eſt rouge aux femelles, & bleue aux mâles.

Cet oiſeau qu'on appelle autrement *poule de Guinée, de Numidie ou d'Afrique*, parce qu'il vient de ces pays, eſt devenu commun en France & juſques dans le Nord, par la voie des œufs qu'on en fait couver à des poules communes. Auſſi-tôt que les pintades ſont écloſes, il n'y a qu'à les tenir chaudement & les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet & de navette broyés avec un peu de lait, de pain, de fourmis, & un peu d'eau claire. On les traite au ſurplus comme la volaille ordinaire. Il faut veiller avec ſoin ſur elles pour leurs œufs, car elles ſe plaiſent à pondre à l'écart, & preſque toujours en différens endroits.

Des Poules d'eau, Fulicæ ; *& des Râles*, Ortygometræ.

La poule d'eau, *fulica*, eſt un oiſeau aquatique qui tient de la poule & du canard ; elle a le corps grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte, & les jambes oblongues, ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour : elle ne nage pas bien facilement ; elle ſe nourrit de petits poiſſons, de vermiſſeaux, d'inſectes & de plantes de marais.

Il y a un grand nombre d'eſpéces de poules d'eau : il y en a de grandes, de moyennes & de petites : il y en a des rouges & des blanchâtres, quoique la plupart ſoient noires ou cendrées : les unes ont les pieds blancs, d'autres couleur de roſe, d'autres jaunes, d'autres cendrés ou noirs.

Le *râle d'eau* eſt gros à-peu-près comme un merle : il a le plumage des poules d'eau griſes & noires : il a auſſi la chair un peu noire, & il engraiſſe aiſément.

Les poules & râles d'eau ſe trouvent dans les marais & prairies, le long des petites rivieres, des étangs, & dans les endroits où il y a de gros joncs. Ils chantent nuit & jour, & c'eſt ce qui les découvrent aux tireurs ; ils volent bas & peu : on les chaſſe en tout tems, mais principalement en Mai & Juin.

Le *râle de terre* s'appelle communément *râle de genêt*, parce qu'il n'habite que la terre & les bois taillis, où il ſe nourrit de genêt, qui eſt l'aliment qu'il aime le plus & qui rend ſa chair plus délicate. Il a le plumage rouge, blanc, beau & bigarré, le bec long, pointu, moins dur & moins ferme, & le corps plus élancé & plus ſolide que la perdrix : il eſt à-peu-près de la même groſſeur. Il ſe nourrit auſſi de millet & autres grains. Sa chair eſt délicate & tendre, ſentant un peu la venaiſon, ſur-tout quand il eſt gras & jeune. Il eſt un peu plus gros & bien meilleur que le râle d'eau. Il reſſemble par de certaines marques aux cailles, d'où quelques-uns l'appellent le roi & le conducteur : d'autres croient même qu'il fraie avec elles, parce que les cailles ont un grand attachement à le ſuivre, & rarement voit-on un râle de genêt, ſans rencontrer une compagnie de cailles après. Il y a cependant râle mâle & femelle.

Les râles de terre ne volent pas facilement, non plus que ceux d'eau ; mais en récompenſe ils marchent d'une grande viteſſe.

On les trouve le long des haies, dans les plaines, côteaux & taillis, princi-

palement où le genêt abonde. La plus forte chaſſe s'en fait en Août & Septembre, & juſqu'à la fin de l'hiver.

On prend beaucoup de tous ces oiſeaux au hallier.

Du Merle, Merula.

Le merle eſt gros environ comme une mauviette, & ordinairement noir, quoiqu'il s'en trouve en quelques endroits de blancs : il chante, ſiffle & apprend aiſément à parler. Le mâle a les jambes jaunes & le bec de même, tirant ſur le rouge : la femelle eſt de couleur de ſuie, & a l'eſtomac ſemé de petites taches d'un blanc ſale.

Les merles aiment les baies de myrte, de laurier, de houx & de ſureau : quand ils n'en ont point, ils vivent de vers de terre & de pommes. En cage on les nourrit de pâte faite de chenevis écraſé, de perſil haché menu, & de mie de pain trempée dans de l'eau, & on leur change cette pâte tous les deux jours pour qu'elle ne s'aigriſſe point. Les curieux les nourriſſent de viande, afin qu'ils aient la voix nette & agréable.

Ils habitent les endroits où il y a beaucoup d'arbres, les lieux épineux, les bois & les fentes de murailles. Ils font leurs nids au haut des arbres ou dans les brouſſailles. Ils commencent à pondre ſur la fin de l'hiver, & ne font que quatre ou cinq petits : c'eſt ſur la fin d'Avril qu'on va les dénicher.

Ils volent aſſez bas & le long des haies. On les chaſſe principalement après les vendanges. On les prend au repuce & au filet en toutes ſaiſons, ſur-tout quand il fait du brouillard.

Les merles blancs ſe trouvent dans les pays de montagnes, comme l'Auvergne & la Savoie.

De la Grive, Turdus.

La grive eſt un oiſeau de couleur plombée, qui eſt fort docile, chante & ſiffle aſſez agréablement, & apprend même à parler. On la ſert ſur les meilleures tables, à cauſe de ſon bon goût : elle eſt bien plus délicate & moins indigeſte que le merle, qui y a beaucoup de rapports, & on en fait des pâtés & des ragoûts excellens.

Il y a trois ſortes de grives : la petite, la commune qui eſt un peu plus groſſe qu'une allouette, & la groſſe qui ne l'eſt guère moins qu'un geai.

Les grives, tant le mâle que la femelle, ſont grivelées l'été, & non l'hiver. Il y en a de paſſage qui viennent par mer en automne.

La grive d'Ardennes, qui eſt la mauviette, a le deſſous de l'aile rouge : on la trouve en automne dans les vignobles.

Les grives vivent de baies de myrte, de geniévre, de ſureau, de lierre, d'olives, de glands, de vers, de moucherons & autres inſectes, & ſont très-friandes de gui de chênes ; elles font juſqu'à dix petits, mais à la cime des arbres. Celles des vignes valent mieux que celles de plaines & de bois.

Elles ſont graſſes en automne : on les chaſſe alors le long des haies ou dans les vignes ; on en prend beaucoup au filet & aux collets pendant toute l'année.

Des Tourdes.

Les *tourdes* ou *tourds* ſont une eſpéce de grives, & il y en a de quatre ſortes : la *tourde de calandre* ; le *tourd commun*, qui eſt de la groſſeur d'un merle ; le *mauvis*, qui eſt plus petit & rougeâtre ; & la tourde *le toine*, ou *thrale*, qui eſt la plus petite de toutes. C'eſt de la tourde commune qu'il s'agit ici.

Les Anciens engraiſſoient beaucoup de ces oiſeaux ; ce qui ſe pratique encore dans les pays chauds, comme en Provence & Languedoc.

Les tourdes demandent plus de ſoin & de dépenſe pour les engraiſſer que les cailles : on les éleve bien par-tout, mais beaucoup mieux dans les contrées où ils ont été pris, car ce n'eſt qu'avec riſque qu'on les tranſporte. Si on les enferme dans des cages ils meurent la plupart, comme lorſqu'on les met en voliere incontinent après qu'on les a pris dans les filets.

Pour élever les tourds qu'on veut engraiſſer, il faut en avoir de privés, qu'on mêle parmi ceux qu'on prend ; les premiers, inſtruits par les Oiſeliers, apprivoiſent les autres en voltigeant autour d'eux, & les accoutument inſenſiblement à manger, boire & faire comme eux.

Mais on doit choiſir un lieu expoſé au levant, dans lequel il y aura des perches miſes en travers, & ſcellées des deux bouts dans un mur pour repoſer ces oiſeaux, qui ne ſe plaiſent point à terre lorſqu'ils ſont raſſaſiés. Ces perches ne doivent être élevés de terre qu'à la hauteur d'un homme, afin de pouvoir y prendre les tourds lorſqu'ils ſeront gras & qu'on en aura beſoin.

Il eſt bon de leur donner à manger dans un endroit de la voliere où il n'y aura point de perches, afin que leur mangeaille ſoit nette. Les figues ſeches pilées & bien broyées avec de la farine ſont leur nourriture ordinaire, & toujours en ſi grande quantité, qu'ils en laiſſent de reſte. Il y en a qui ſe donnent la peine de leur mâcher ces figues.

D'autres veulent qu'on les nourriſſe de différentes choſes à la fois, pour qu'ils en mangent davantage & engraiſſent plutôt. C'eſt pourquoi, avec les figues, on leur jette du lentiſque, des baies de myrte, des olives ſauvages, & des graines de lierre & d'arbouſier, qui ſont la nourriture ordinaire qu'ils prennent dans les champs.

On a ſoin encore de leur donner du millet, dans de petites auges faites exprès : c'eſt le pain qui les maintient le mieux, & dont on ne doit point les laiſſer manquer. Il faut leur donner de l'eau nette pour boire, & la leur renouveller ſouvent.

De la Huppe ou *Puput*, Upupa.

La huppe eſt une eſpéce de pie de la groſſeur d'une grive, remarquable par ſa crête ou huppe compoſée de vingt-ſix plumes inégales, qui commencent dès le haut du bec en s'étendant juſqu'au derriere de la tête, & qu'elle ouvre & ferme comme il lui plaît : ſes ailes ne finiſſent point en pointe, comme aux autres oiſeaux, mais elles vont en arrondiſſant ; ce qui fait qu'elle a le vol très-lent.

Cet oiſeau eſt aſſez beau à cauſe de ſa huppe & de la diverſité de ſes couleurs ; mais il eſt ſale & n'a point de chant ; il n'a qu'un cri enroué qui s'entend de loin ; en récompenſe ſa chair eſt bonne & agréablement odorée. La fable en a dit bien des merveilles.

On ne le voit guère que pendant les trois mois de l'été. Il ſe branche rarement, ſe retire le plus ſouvent dans les maſures & le long des grands chemins ; il vit de vers & d'excrémens de l'homme ; il en met à ſon nid, qu'il place ordinairement dans des creux d'arbres : ſa ponte eſt de trois œufs ſemblables à ceux des perdrix.

Le mâle ſe diſtingue d'avec la femelle, en ce qu'il a la couronne plus haute, la tête plus ronde, & des couleurs plus vives & plus animées.

On dit qu'il ne ſe voit pas de ces oiſeaux en Angleterre, quoiqu'ils ſoient très-communs en France, & encore plus en Allemagne.

Ceux qui voudront nourrir des huppes par curiofité, leur donneront du cœur par petits morceaux, & des vers dans un petit auget où il y ait de l'eau; mais elles ne vivent guère en cage.

Du Vaneau, Vanellus.

Le vaneau eft gros à-peu-près comme un pigeon. Il a fur la tête une efpéce de crête oblongue & noire, le col verd, & le refte du corps de différentes couleurs, où on remarque du verd, du bleu, du noir & du blanc. Son cri a quelque rapport à celui d'une chevre : il fe jette fur les mouches en l'air; il eft prefque toujours en mouvement, vole rapidement, & fait en volant un affez grand bruit, qui reffemble à celui que produit un *van*, d'où lui vient le nom de *vaneau*. On les voit l'hiver par bandes très-nombreufes.

Il habite ordinairement les lieux marécageux, proche des rivieres & des lacs : il fe nourrit de vers & de mouches; il a la chair affez femblable à celle du pluvier; mais moins délicate. On le chaffe depuis la Touffaint jufqu'à la Sainte Catherine.

Quand on approche de quelques nids de vaneaux, les meres en fortent, volent doucement devant vous pour vous amufer & vous détourner du nid. Ils vont feuls l'été, & par bandes l'hiver. On en prend jufqu'à foixante d'un coup de filet On les mange fans les vuider, comme la grive, le pluvier, la bécaffe, l'allouette, &c.

De l'Etourneau, Sturnus.

L'étourneau eft gros comme un merle: il eft ordinairement marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes: il a la queue courte & noire, les pieds prefque couleur de fafran, & le bec femblable à celui de la pie.

Il eft gourmand, mais docile; il s'apprivoife aifément, & on lui apprend à parler. C'eft un affez bon manger quand il eft gras.

Les étourneaux fe trouvent prefque en toutes fortes d'endroits. Ils habitent l'été dans les forêts, dans les prés & dans les lieux aquatiques; & l'hiver ils fe réfugient fur les tours, fur les maifons, & dans les trous qu'ils y rencontrent, & fouvent même dans les pots à moineaux qu'on a attachés aux murailles. Leur nombre croît en automne par l'arrivée de ceux de paffage.

Ils fe nourriffent de baies de fureau, de raifins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine & d'autres femences : ils vivent auffi de vers, de ciguë, & de la chair des cadavres.

Ils volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le foir quelquefois en fi grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impétuofité, qu'ils forment une efpéce de nuée, & qu'ils font en même tems un bruit qu'on pourroit prendre pour celui d'une tempête.

En fe mettant à voler, toute la bande fait un grand cercle & revient à l'endroit d'où elle eft partie en tournoyant, d'où leur vient le nom d'étourneaux; ou bien il vient de ce qu'ils retournent & ratiffent la terre avec leurs pieds en y cherchant de quoi vivre.

Ce vol circulaire des bandes d'étourneaux facilite au Chaffeur le moyen d'en tirer quelques-uns, & auffi-tôt toute la bande vient tournoyer autour de leurs compagnons morts ou bleffés, pendant que le tireur couvert de quelques branches ou rofeaux, en fait pleine tuerie.

C'eft particuliérement après le mois d'Août & en automne qu'on chaffe aux étourneaux, parce qu'alors ils font gras de grains, de raifins ou de bonnes

baies. Ils font un ſi grand dégât dans les vignes & dans les bleds où ils tombent par nuées & à diverſes repriſes, que les Loix ont mis ce dommage au nombre de ceux cauſés par une force majeure, dont le Propriétaire doit indemniſer le Fermier à proportion de ſa perte.

On prend auſſi les étourneaux à la pannetiere & aux filets : on peut en engraiſſer chez ſoi.

Pour cet effet ayez des étourneaux pris au filet, ou autrement; mettez-les dans une voliere proportionnée au nombre que vous voulez engraiſſer; cette voliere aura jour par une petite fenêtre treilliſée de fil-de-fer, de lattes, ou ſimplement d'un réſeau à grandes mailles; maçonnez & crépiſſez le dedans de la voliere, pour que les rats & autres bêtes n'y puiſſent point entrer, placez-y des petites perches avec des traverſes pour jucher vos étourneaux : nourriſſez-les-y bien de millet ou de froment, en ſorte qu'ils en aient toujours de reſte, & de l'eau bien nette: au bout d'un mois ils ſeront gras & bons à manger & à vendre; il y a des Payſans qui vivent de ce petit commerce. On tient que les étourneaux en ſont meilleurs à manger, quand on leur a coupé la tête auſſi-tôt qu'ils ont été pris.

De la Corneille, Cornicula; *manieres de les détruire.*

On compte huit ſortes de corbeaux ou corneilles, compris la pie & le geai. On en voit de bleues en Allemagne, & de toutes blanches en Angleterre.

Les corneilles font un dégât étonnant dans les terres nouvellement enſemencées: voici la meilleure maniere de les détruire. On prend des freſſures de bœuf qu'on coupe par petits morceaux, on les range par lits dans un pot de terre, & entre les lits de viande on ſeme de la noix vomique en poudre; on laiſſe le tout s'incorporer vingt-quatre heures à froid, puis on répand à la pointe du jour ces petits morceaux de viande ſur les terres nouvellement ſemées : auſſi-tôt que les corneilles en ont mangé, & que la viande eſt digérée, elles tombent mortes ſur la place. On peut leur ſauver la vie en leur faiſant boire de l'eau par force, & ſi quelque chien a pris la noix vomique, on le ſauve pareillement en lui faiſant avaler du vinaigre.

Quand on a des corneilles en vie, on en attache par le pied avec une ficelle à un piquet; elles attirent les autres.

L'hiver, lorſqu'il y a beaucoup de neige, le fumier les attire : pour cela on choiſit une place, on y répand du fumier, & on tend un rez ſaillant : on en prend beaucoup de cette maniere.

D'autres, pour les détruire, prennent une quantité convenable de féves de marais, que les corneilles aiment beaucoup, les percent, quand elles ſont vertes, avec une éguille, épingle ſans tête, ou pointe de clou, qu'on laiſſe dedans; & en hiver on les répand dans les endroits où les corneilles ſe plaiſent le plus; elles les mangent, & lorſqu'elles ſont digérées, on les voit ſe débattre, languir & mourir.

On les prend encore à la glu & de pluſieurs autres manieres, comme avec des cornets de gros papier englués en dedans, au fond deſquels on met de la viande hachée; on les fiche droits légérement dans des tas de fumier, & dans les terres nouvellement labourées.

Pour chaſſer les corneilles d'un bois, il faut détruire leurs nids quand elles commencent à le faire; cela les oblige de quitter le bois pour aller faire leur ponte ailleurs. Le plus court, pour les chaſſer, eſt de les aller fuſiller aſſidument la nuit aux arbres & bois où elles ont coutume de ſe percher : les grandes boucheries qu'on en fait, les forcent à déſerter. Comme elles vont par bandes, & qu'elles

qu'elles croaſſent ſans ceſſe, c'eſt un voiſinage fort incommode pour les villages & maiſons.

La chair des corneilles eſt aſſez bonne à manger, ſur-tout les cornillons; & il y a des endroits où les Payſans gagnent leur vie à les prendre & vendre. Leurs plumes ſervent à deſſiner & à garnir les ſautereaux des clavecins.

Des menus Oiſeaux.

Je ne parlerai ici que des principaux d'entre les menus oiſeaux.

La *becquefigue* eſt le plus tendre, le plus délicat & le plus eſtimé de tous les petits oiſeaux gras : il eſt très-commun en Provence, Gaſcogne, Italie, & autres pays abondans en raiſins & en figues, d'où cet oiſeau a pris ſon nom.

Les *meriers* blancs ſe nourriſſent de mûres & de buiſſon, & par cette raiſon ils prennent graiſſe en Août & Septembre : ils ont le ventre & la chair blancs comme neige, & les tripes noires : on les étripe pour les mettre cuire.

Les *fauvettes*, tant à *tête noire* qu'à *tête rouſſe*, approchent fort de la becque-figue, & ne valent pas moins que l'ortolan quand elles ont à manger des figues, des raiſins, & autres choſes meilleures que les grains de ſureau.

Les *allebates* ou *vergerons*, tant les gris que les blancs & les noirâtres, ſont trois autres eſpéces de fauvettes qu'on trouve dans les vergers, où elles battent preſque toujours les ailes gravement, ſur-tout à la fin de l'été, qui eſt le tems de leur graiſſe, &c.

Il ſuffira d'obſerver que la plupart de ces petits oiſeaux, outre leur beauté, leur rareté & leur chant, ſont également bons & délicats à manger. Les Gaſcons, par exemple, engraiſſent le roſſignol, pour s'en faire un mets qu'ils préferent à tout; ils font le même uſage du *rouge-gorge*, qu'on appelle le roſſignol d'automne, qui ſe réfugie l'hiver juſques dans les maiſons des villes, où ceux qui en prennent pour les entendre chanter, ou pour leur apprendre à parler, les nourriſſent de mie de pain, de noix & de mouches : ils ſont délicieux étant gras. Il en eſt de même des moineaux, chardonnerets, pinçons & autres.

On prend tous ces petits oiſeaux, même les geais & les pies, toute l'année au filet, & des autres manieres qui ont été indiquées au commencement de ce Chapitre.

Article II.

Des Oiſeaux de Paſſage.

Les oiſeaux de paſſage ſont en plus grand nombre & plus importans que les réſidans, ſans compter ceux de l'article précédent, qui viennent auſſi par bandes, ou ſeul à ſeul comme les étourneaux, les vaneaux, les grives, les tourds, les roſſignols, &c.

De la Caille, Coturnix.

La caille eſt un petit oiſeau de paſſage, grivelé, dont le mâle a la tête, le col, le dos, la queue & les ailes preſque noires, traverſées en dehors de lignes blanches, le bec noir & les pieds luiſans; au lieu que la femelle a le col plus mince & couleur de terre cuite, le dos & les ailes jaunâtres, l'eſtomac & le ventre preſque blancs. On trouve plutôt quatre & cinq mâles qu'une femelle.

Les cailles arrivent au printems par bandes ou deux à deux, & elles s'en

retournent en Août & en Septembre : elles ne partent jamais par le vent de midi dans les climats où ce vent annonce la pluie, parce qu'elles la craignent; tout autre vent leur fait faire bien du chemin; cependant elles s'élevent peu de terre, & elles ne volent pas facilement; en récompenſe elles courent d'une viteſſe extrême.

Ordinairement on les trouve dans les bleds verds ou mûrs, dans les chaumes & dans les prairies; elles commencent à chanter au mois d'Avril : les mâles courent toujours à la voix des femelles, véritable ou contrefaite. Elles font leurs nids par terre, jamais ſur des arbres ni dans les buiſſons : elles pondent juſqu'à dix ou douze œufs, & couvent en Mai & en Août, & deux autres fois dans les pays où elles paſſent.

Elles vivent de millet, de bled & de tous autres grains, même de grains d'ellébore.

On les prend de trois manieres; à la tiraſſe, à la chanterelle ou à l'appeau, principalement en Août & Septembre.

Bien des gens en engraiſſent pour en avoir toujours proviſion, ou pour les vendre. Auſſi-tôt que la ſaiſon propre pour les prendre eſt arrivée, on ſe garnit de cages d'oſier longues, baſſes & couvertes de toiles, afin que ces oiſeaux qui vont toujours ſautant ne ſe bleſſent point la tête : on y enferme toutes celles qu'on prend en vie, & on les y nourrit amplement. Plus elles ſont à l'étroit dans la cage, plus elles engraiſſent, parce que tout ſe tourne en nourriture. On leur donnera deux fois le jour du millet ou du froment pur, avec de l'eau toujours bien nette, leur cage de même juſqu'à ce qu'elles aient pris graiſſe; alors il faut les manger ou les vendre avant qu'elles dépériſſent.

Ceux qui font profeſſion d'en revendre, les tiraſſent l'été dans les champs, & après la moiſſon autour des chenevrieres : ils donnent la liberté aux maigres pour les reprendre graſſes au bout de quelques jours; & quand on veut les garder pour les vendre l'hiver, on en amaſſe juſqu'à des quatre-vingt & cent douzaines qu'on enferme dans des volieres de vingt pieds en quarré, couvertes en-deſſus d'une toile claire; on leur y donne chaque jour pour leur nourriture deux gerbes de bled déliées, ou environ un boiſſeau & demi de bled en grain, & un peu d'eau fraîche dans des vaſes plats & larges qui ne contiennent qu'un pouce & demi de hauteur d'eau : on les vend l'hiver par douzaines aux Poulaillers, après leur avoir doublé la nourriture ſix jours auparavant pour leur faire prendre graiſſe. Bien des gens à la campagne ſe font un revenu de deux à trois cens livres de ce petit négoce.

La chair des cailles eſt bonne contre la jauniſſe, & leur ſang eſt ſouverain contre les dyſſenteries.

De l'Alouette, Alauda.

Les alouettes, tant huppées que de pré & autres, ſe nourriſſent de grains & de vers; elles font leurs nids de racines ſeches, pondent dans les bleds ou dans les prés, & elles pondent ordinairement cinq œufs & plus On tient qu'elles pondent trois fois l'an, en Mai, en Juin, & vers la mi-Juillet.

Elles vont par bandes, & la plus grande partie des alouettes ſont oiſeaux de paſſage.

La bonne ſaiſon pour y chaſſer eſt depuis le mois de Septembre juſqu'à la fin de l'hiver, ſur-tout après des gelées blanches & de la neige.

On les prend en grande quantité quand le paſſage donne, & on les prend, 1°. au miroir avec deux nappes de filets; 2°. au traîneau, la nuit dans les

chaumes, dans les terres en friche ou emblavées, & dans les prés secs; 3°. aux collets; 4°. au filet quarré tendu en plein champ sur des fourchettes comme une espéce de souriciere, dans laquelle on chasse doucement les alouettes; 5°. avec une autre sorte de filet appellé tonnelle murée.

L'émerillon sert à voler l'alouette huppée, la corneille & le menu gibier.

Je mets ici au rang des alouettes, les mauviettes, moineaux & autres petits oiseaux qu'on prend parmi, & qui passent dans le nombre comme alouettes; les mauviettes sont pourtant un peu plus grosses, parce que ce sont des espéces de petites grives. La calandre & le cochevis, dont je parlerai ailleurs, sont aussi du genre des alouettes.

L'alouette de mer ressemble à celle de terre, excepté qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par-dessus le corps, & plus blanche par-dessous le ventre.

Il n'y a point d'endroits où les alouettes donnent plus que sur les bords de la mer; dès que les champs sont couverts d'un demi-pied de neige, elles viennent véroter sur le sable qui reste découvert, & on les y prend par milliers aux collets ou autres piéges; ou bien on en tend au bord des champs sur quelque place qu'on leur balaie, & où on leur jette de la mangeaille pour les attirer. Une bonne douzaine d'alouettes doit peser cinq quarterons ou vingt onces. On les conserve en plume dans de l'avoine.

De l'Ortolan, Cenchramus.

L'ortolan est gros comme une alouette : la chair en est tendre, délicate, succulente, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Il a le bec longuet comme la fauvette, avec de petites barbes autour vers la tête; les plumes de sa tête, de son col & de sa gorge tirent sur le jaune; les grosses plumes de ses ailes & de sa queue tiennent du jaune & du noir; le reste de son plumage est gris, & il a le bec, les jambes & les pieds rouges. Il chante très-agréablement & meurt souvent de trop de graisse : il est très-commun dans nos pays chauds, comme en Gascogne, dans les landes de Bordeaux, en Provence, même dans le Lyonnois, d'où ils nous viennent à Paris.

Les ortolans arrivent ordinairement au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre. Ils vivent de grains, aiment le millet, & fréquentent les vignes & les avoines.

On les prend ou aux filets faits en nappes, ou au trébuchet, & dans de petites cages où il y a des ortolans pour appeller : la premiere chasse est au mois d'Avril, & la seconde se fait vers la mi-Août; elle vaut mieux que la premiere, parce que les ortolans sont alors en plus grand nombre; ils sont tous à demi-gras, & on en prend beaucoup de jeunes : chacune de ces deux chasses dure un mois.

On engraisse les ortolans dans de petites volieres qu'on a soin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour & ne se tourmentent point. On ne leur donne pour les engraisser que du millet, du pain où l'on mêle de l'avoine, & de l'eau bien claire. Quand ils sont tout-à-fait gras; ils semblent un petit peloton de graisse; on ne leur voit qu'un peu de chair sur les cuisses. Les jeunes sont bien plus délicats que les vieux.

Il se fait dans l'Isle de Chypre un commerce considérable d'ortolans, qu'on envoie tous les ans à l'étranger, sur-tout à Venise : on les prépare & on les encaque à-peu-près comme les anchois de Provence, c'est-à-dire avec une saumure de vinaigre & de sel.

Du Pluvier, Pardalus *ou* Pluvialis.

Le pluvier eſt gros à-peu-près comme un pigeon ; il a le bec noir, rond & court, & n'a que trois doigts au pied. Il y a le grand pluvier, le pluvier cendré, le verd & rouge, qui eſt le meilleur de tous. Ils vont par bandes nombreuſes, volent très-rapidement, & font grand bruit en volant.

Ils arrivent vers la S. Michel, & s'en retournent ſur la fin d'Avril. Ils habitent les bords de la mer, ou des rivieres & des étangs quand il fait froid, & les hauteurs lorſqu'il dégele. Ils cherchent à manger dans les prairies & dans les terres enſemencées ; & quand ils ſont repus, ils vont chercher l'eau pour ſe laver les pieds & le bec qu'ils ont pleins de terre.

La nuit ils font la chaſſe aux vers de terre, dont ils ſe nourriſſent. Ils ne perchent point ; on les trouve la nuit accroupis loin des arbres & des haies, & néanmoins à l'abri du vent. Leur chair eſt fort délicate & légere, parce qu'ils ſont preſque toujours en mouvement. Ils haiſſent & preſſentent la pluie, & leur cri la préſage. Ils ſe mêlent ſouvent avec les vaneaux & les guignards.

On les chaſſe au fuſil en Octobre & en Mars, & tout le long de l'hiver. On en prend beaucoup au filet, ſur-tout quand le vent de biſe ſouffle. On en prend auſſi beaucoup au traîneau la nuit à la faveur du feu, & c'eſt alors qu'avec deux ou trois fuſils chargés de menu plomb, qui tirent en même tems ſur la bande de pluviers, on en tue quantité. Ils ſont plus aiſés à prendre en tems de pluie. On les prend encore au leurre, & de pluſieurs autres manieres. Ils commencent à être bons lorſqu'il gele, & ils abondent lorſque les rivieres ſont débordées. On les prend mieux en tems de pluie. Les vanets ſont des pluviers bâtards.

Du Guignard, Pluvialis minor.

Les guignards ſont petits, mais fort gras, très-délicats, & d'un goût approchant de celui de l'ortolan. Ils ſont gros comme une alouette, ou comme une caille : ils ont le dos & la tête griſe, le bec noir, le ventre blanc & rouge, & la gorge d'un gris plus blanc que le dos.

Ils viennent vers les vendanges avant les pluviers, & mangent des raiſins, ou ſe retirent dans les bois par bandes. Il y en a beaucoup dans la Beauce ; mais le tranſport en eſt difficile, parce qu'ils ſe corrompent aiſément. On les prend l'hiver au filet, ou bien on les tire au fuſil : quand on en a tué un, tous les autres s'attroupent auprès, & donnent le loiſir au Chaſſeur de recharger.

Des Pigeons Ramiers, des Bizets, & des Pigeons Curieux.

Le pigeon ramier, *palumbes*, eſt un pigeon ſauvage & de paſſage, qui ſe perche ſur les arbres, au lieu que le pigeon commun ne ſe perche jamais.

Les ramiers viennent rarement à terre, parce qu'ils ſont très-timides. Ils vivent juſqu'à trente & quarante ans, & les Anciens croyoient que leur chair étoit contraire aux ardeurs amoureuſes. On connoît leur âge par la grandeur de leurs ongles, parce qu'ils augmentent toujours à meſure qu'ils vieilliſſent. Leur chair eſt de bon goût, quoique plus ſeche que celle du pigeon domeſtique.

Les ramiers viennent en Septembre, & on les voit ſouvent par bandes.

On les chaſſe la nuit ſur les arbres où ils ſont perchés : on les entoure avec grand bruit de voix, de tambours & de poêlons ; ce qui les étourdit & les

épouvante si fort, qu'ils n'osent se remuer ; & à l'aide d'une lanterne sourde, on en tue quantité au fusil. On les chasse aussi de jour dans les grains coupés.

On les prend au filet volant & à la pannetiere. On nourrit & on engraisse chez soi, comme les autres pigeons, les ramiers qu'on a pris en vie pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre ; mais ils ne deviennent pas assez privés pour y couver ou pondre.

Le bizet, *vinago*, est aussi un pigeon sauvage qui vient dès le commencement de l'automne, qui aime principalement le raisin cultivé ou sauvage & qu'on appelle *bizet*, parce que son plumage est de couleur plombée : il a le bec & les pieds rouges, & il est plus petit que le pigeon ramier avec lequel on le confond souvent. Il y a quatre sortes de pigeons ramiers : *Palumbes torquatus, palumbes rapicola, palumbes cavernalis, & palumbes alchata.*

Les Curieux distinguent aussi neuf espéces de pigeons, outre les communs : *columbæ, gutturosæ, cuculatæ, gyratrices, galeatæ, turcicæ, tremulæ, hirsutis pedibus, rusticæ & indicæ.*

De la Tourterelle, Turtur.

La tourterelle est aussi une espéce de pigeon sauvage, mais qui s'apprivoise & s'engraisse très-aisément ; c'est en quoi en consiste tout le profit. Elle est ordinairement cendrée sur le dos, mêlée de gris-brun, blanche aux ailes & sous le ventre, un peu de verd au col, les yeux jaunes & les ongles noirs : il y en a aussi de blanches, sur-tout dans les pays froids. La chair de tourterelle est moins seche que celle du pigeon ramier ; elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc : c'est un manger délicieux quand elle est grasse & jeune.

Celles qui viennent de passage commencent à paroître sur la fin d'Août. On les chasse au fusil, ou bien on les prend au filet & au trébuchet avec appât.

Cet oiseau se plaît dans les lieux sablonneux, montagneux & solitaires ; il se perche & fait son nid au haut des arbres, avec de petits morceaux de bois mêlés de terre, & il en descend souvent pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. On dit que les tourterelles aiment en hiver les pays chauds, & en été les pays froids. Elles vivent au plus jusqu'à huit ans ; les mâles vivent ordinairement plus que les femelles : elles pondent trois fois l'année, en Avril, Mai & Juin. Les chastes & douces tourterelles vont par couple : le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du col, & lorsque l'un des deux périt, on prétend que celle qui demeure vit seule le reste de ses jours.

Celles qu'on achete des Oiseliers, valent mieux que celles des bois, parce qu'elles sont faites à l'air du pays, & ne sont pas si sauvages.

On doit les prendre jeunes, c'est-à-dire, qu'elles puissent manger seules, & cela tant pour la curiosité que pour en tirer du profit quand elles sont grasses ; car les jeunes s'apprivoisent & s'engraissent mieux.

Pour les bien engraisser, il faut les mettre en cage. Les uns se servent de cages ordinaires, les autres les font de cette maniere : ils prennent des fiches de bois de la grosseur du petit doigt, hautes d'un pied & demi, les mettent à la distance l'une de l'autre d'un pouce, entre deux planches fort légeres, ou les font à claires voies. De quelque maniere que les cages soient faites, on mettra en-dedans une auge à manger, qui regnera sur toute la face du devant, un pot à l'eau de chaque côté, & un bâton en travers, pour que la tourterelle se juche ;

car elle n'aime point l'ordure, ni à rester à plat : on les nourrit de froment & de millet, ou bien d'orge, de vesce ou de chenevis; mais ces grains-ci ne valent pas les premiers : on leur donne encore, sur-tout en hiver pour les échauffer, du pain trempé dans du vin.

D'autres veulent que le froment & le millet macérés dans de l'eau emmiellée, soit la meilleure nourriture des tourterelles, & qu'un boisseau par jour suffit pour nourrir vingt-six de ces oiseaux. On dit aussi qu'elles engraissent mieux en hiver qu'en été. Il faut au reste que le grain soit toujours bien sec, leur eau bien claire, & leur cage bien propre.

Plus elles sont à l'étroit, plus elles engraissent : elles couvent dans les maisons comme les pigeons; c'est pour cela qu'on les accouple au mois de Février dans une voliere ou fuie, où il y aura des nids : elles y couvent & élevent fort bien leurs petits.

De la Bécasse, Scolopax.

La bécasse est un assez gros oiseau de passage, haut monté sur jambes, qui a le bec très-long & menu, le plumage de la perdrix, mais un peu plus brun, la chair bise & de bon goût, mais solide & très-rassasiante.

Les bécasses ont l'odorat fin & la vue très-mauvaise, quoiqu'elles aient de grands yeux : elles ne volent pas facilement & s'élevent peu de terre, mais elles courent fort vîte. Celles qui viennent de la France orientale sont plus grises & plus petites que celles qui viennent des Ardennes & du Nord.

Elles arrivent du Nord avec le mois d'octobre, quelques jours plus ou moins, selon le vent & le tems. Les vents d'Amont & de Nord-Est sont ceux qui en amenent le plus, sur-tout quand il fait du brouillard. Le fort de leur passage est aux environs de la Toussaints, & il dure six semaines. On n'en voit guère qu'en automne & en hiver; il en reste pourtant toujours quelques-unes dans le pays, sur-tout dans ceux qui sont couverts de bois & marécageux.

Elles séjournent dans les petits bois touffus, où elles restent pendant le jour, & vivent de moucherons & de petits vers qu'elles trouvent sous les feuilles ou qu'elles tirent de terre avec leur long bec, & sur le soir elles sortent du bois par troupes pour aller dans les vallons, ou sur le bord des ruisseaux & fontaines boire, se nettoyer le bec, & y veroter de nouveau : elles passent ainsi la nuit, & à la pointe du jour elles retournent au bois.

Elles haissent le vent, volent fort bas, & presque toujours le long de quelque taillis ou futaie, sans voir directement devant elles.

On les prend à la passée, à la pannetiere ou au tramail, qu'on leur tend dans quelque clairiere, anglée ou autre passage qu'elles ont coutume d'enfiler, en sorte qu'elles viennent donner d'elles-mêmes dans le panneau du filet qui y est tendu en travers; elles s'y engagent par le bec & par les pieds; & comme elles vont rarement seules, on lâche aussi-tôt le filet à terre, & on en prend ordinairement plusieurs à chaque fois. C'est toujours le soir ou le matin qu'on les prend, & le meilleur tems est celui de leur arrivée, & quand il fait du brouillard.

On les prend aussi aux collets amorcés de vers, qu'on leur tend dans les lieux bas où elles ont coutume de véroter; ce qui se connoît aux feuilles qui sont par terre toutes fouillées, & à leurs fientes qui sont grisâtres, molles, & étendues larges comme la main.

Hors ces tems d'abondance, on les chasse au fusil dans les taillis.

Des Bécaſſines, doubles Bécaſſines & Béquots, Ruſticulæ aquaticæ.

Ces trois ſortes de bécaſſines, ſoit la groſſe, la moyenne ou la petite, ſont des oiſeaux de paſſage aquatiques, dont la plus groſſe ne l'eſt pas tant que la bécaſſe, mais qui ont toutes la chair moins biſe & plus exquiſe que la bécaſſe. Au reſte elles lui reſſemblent, & vivent auſſi de vers. Ce ſont pourtant toutes races différentes.

La bécaſſine, *gallinago minor*, donne depuis le mois d'Août juſqu'au mois de Mars, & elle habite les marais; on en trouve même un peu toute l'année: les doubles bécaſſines commencent à paroître dès le mois d'Août; mais le fort de ces oiſeaux eſt en Octobre: on les chaſſe au fuſil & on en prend beaucoup aux collets qu'on leur tend ſur l'herbe le long des petits courans d'eau ou des rigoles. Elles ſe tiennent principalement dans les forts de marais où il y a le plus de fontaines; elles volent fort roide, & le cours de leur vol eſt très-varié & ſerpentant en hauteur & largeur.

Le bécaſſeau eſt de la groſſeur & de la bonté des doubles bécaſſines; mais il eſt différent en ce qu'il a le plumage de la caille, l'extrêmité des ailes blanche, & celle du bec un peu plus groſſe & tachetée de différentes couleurs. On en voit beaucoup l'hiver dans les prairies & lieux découverts.

Des Pics-de-terre, Syriot ou *Griſette*, Cenchramus aquaticus, *ſeu* Griſola.

Les ſyriots ſont des petits oiſeaux de paſſage qui ont le bec & les jambes plus courtes, & ſont un peu plus petits que les moyennes bécaſſines: ils ont le plumage d'un beau noir, hormis le ventre & les bouts des ailes qui ſont blancs. Leur chair eſt blanche, tendre & très-délicate, & c'eſt un des meilleurs mets, quoique raſſaſiant.

On les trouve en Août, Septembre & Octobre au bord des marais & des terres joignantes; ou ſur les côtes de la mer. Ils vont par bandes & ſont très-difficiles à approcher, quoiqu'ils aiment à ſe repoſer ſur les petites mottes de terre; *undè, pic-de-terre.* Mais dès qu'il y en a un de bleſſé, laiſſez-le crier pour qu'il faſſe venir les autres; ou s'il eſt mort, retournez-le ſur le dos; tout le reſte de la bande après avoir un peu tourné, revient à l'endroit d'où elle eſt partie, comme font les étourneaux; & auſſi-tôt qu'elle appercevra le mort, elle viendra voltiger autour de lui: pendant ces viremens on en tue autant qu'on veut, quand ou a eu la précaution de ſe couvrir de quelques bottes de roſeaux ou de branchages. Mais il faut les manger vîte, car ils ne ſe gardent pas vingt-quatre heures ſans ſe corrompre.

Des Canards ſauvages, Anates feræ.

Les canards ſauvages donnent principalement dans les fortes gelées, & dans leur route ils ſuivent ordinairement les grandes vallées, la mer, ou les lieux marécageux, parce qu'ils cherchent des eaux douces non glacées. Ils ſont ruſés & ont le vol rapide; ils ſe plaiſent à barbotter dans les eaux plates. Leur chair eſt plus délicate & plus ſaine que celle des canards domeſtiques, & leur plume plus fine que celle de l'oie. Le ſang des canards étant pris tout chaud, combat toutes ſortes de venins.

Dans les lieux de grand paſſage on leur fait, au milieu des prairies & des roſeaux, loin de tous arbres & haies, des canardieres ou grandes mares, où l'on met quelques canards privés qui appellent les paſſans, & un homme caché

dans une hutte de chaume ou de roſeau placée dans un coin de la canardiere, les tue au fuſil : on les prend auſſi aux piéges, ſoit collets ou autres. L'heure la plus propre pour les tirer eſt de grand matin, à meſure qu'ils arrivent des pays étrangers, ou qu'ils partent des marais pour aller dans les terres.

On les prend encore avec des nappes ou à l'appât, ou bien au triƈtrac avec des panneaux, aux collets & à la glu le long des mares d'eau où ils ſe repoſent.

Les *hallebrans* ou *cannetons ſauvages* ne s'apprivoiſent guère, à moins qu'auſſitôt qu'ils ſont pris on ne leur brûle le bout des ailes, qui ſont long-tems à revenir, & qu'on ne les mette avec nombre de cannetons domeſtiques, & grande nourriture.

Pour prendre les hallebrans quand on a quelque grand étang, dans les iſlots duquel les cannes ſauvages ont coutume de couver, on va battre les herbes de ces iſlots pour en faire ſortir toute la peuplade qui ſe met à la nage : on la ſuit dans un bateau avec un large filet qui traverſe l'étang : on fait ainſi marcher les cannetons devant ſoi pour les acculer, & on les prend pour l'uſage ci-deſſus, ou pour la table. Ces ſortes de chaſſes ſont ſouvent très-copieuſes, mais il ne faut pas les faire tous les ans. Si l'on trouve des œufs, on peut les emporter pour les faire couver par une canne ou poule domeſtique.

Il y a beaucoup d'eſpéces de canards ſauvages, qui different entr'eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cri & par leur couleur, ſur-tout en Allemagne. Ils habitent ordinairement les vallées, les bords de la mer & autres lieux aquatiques. En France, les rouges & les tiers ſont les meilleurs de tous.

Le *rouge* ou *morillon* (*glaucus*), n'eſt différent des autres canards que par la couleur rouge de ſes jambes & de ſes pieds, & par ſon plumage : il a la tête & la moitié du col de couleur tannée, un collier blanc, le reſte du col & la poitrine cendrés ; il paroît noir ſur le dos, mais quand il étend ſes ailes, on y voit ſes plumes blanches de chaque côté, en ſorte qu'elles ſont mi-parties comme celles des pies ; il a auſſi le deſſous du ventre blanc & la queue noire. Il plonge fréquemment, & demeure ſous l'eau plus long-tems que les canards. Sa chair eſt auſſi plus délicate & d'un goût plus exquis. Le *plomart*, qui eſt une eſpéce de rouge qui a le col plus long & le bec fait en ſpatule, eſt encore d'une meilleure chair, parce qu'elle eſt moins huileuſe.

Le *tiers* eſt plus petit que le canard & le rouge ; il tient de ce dernier par la variété de ſon plumage ; ce qui le diſtingue, c'eſt que ſon bec n'eſt pas large comme celui des autres oiſeaux de riviere ; il eſt à-peu-près rond & dentelé par les bords : ſa chair eſt auſſi plus délicate & de meilleur goût que celle du canard.

On met auſſi au rang des canards ſauvages les *macreuſes*, les *pilets*, les *chevaliers*, & autres oiſeaux marins qu'on peut manger ſans ſcrupule le Carême, parce qu'ils tiennent plus du poiſſon que de la viande. On compte encore au nombre des canards ſauvages les *bécaſſes de mer*, les *blairies*, les *barges*, & les *plongeons* de toutes eſpéces. On en compte juſqu'à treize différentes.

Des Oies ſauvages, Anſeres agreſtes.

Les oies ſauvages ſont de paſſage ; nous n'en voyons en France que l'hiver. Elles volent par troupes ſoir & matin : quoiqu'elles ſe plaiſent fort dans les lieux marécageux, ainſi que les oies domeſtiques, cependant elles pâturent les bleds & y font ſouvent grand dégât ; elles aiment le découvert, de peur des piéges & des Chaſſeurs.

Elles pondent juſqu'à ſeize œufs au printems ſeulement; mais pour cela elles ſe retirent au bord de la mer, dans les iſles ou dans les grands marécages. Elles annoncent

annoncent leur départ par de grands cris qu'elles font en voltigeant fort haut, comme pour raſſembler toute la troupe.

On les prend aux collets & on les tue au fuſil, en s'approchant d'elles en habit de payſan & en tournoyant.

Elles ſont meilleures que les oies domeſtiques, quoiqu'elles ſe nourriſſent des mêmes choſes. Au ſurplus, pratiquez à leur égard ce qui vient d'être dit pour les canards ſauvages.

Le Château de Piron, en Baſſe-Normandie, eſt fameux par le grand nombre d'oies ſauvages, qui, tous les ans, y viennent pondre & couver familiérement dans des nids qu'on leur prépare exprès le long des foſſés de ce Château : elles en prennent poſſeſſion la nuit lorſqu'elles les voient prêts ; elles y pondent & couvent depuis le commencement de Mars juſqu'au mois de Mai, & y reſtent privées pour ce lieu ſeul : quand leurs petits ſont grands, elles les emmennent la nuit par des faux-fuyans dans les lacs prochains, pour ne revenir que l'année ſuivante.

L'oie nonette, *vulpanſer*, qu'on appelle ainſi parce que ſon pennage eſt diviſé comme l'habit d'une Nonain, eſt plus petite que l'oie commune, & haut enjambée. Lorſqu'elle s'apperçoit qu'on a trouvé ſes petits, elle y accourt, ainſi que fait la perdrix, & feint de ſe laiſſer prendre, ou traîne l'aile afin qu'on prenne le change en s'amuſant à courir après elle, pendant que ſes petits ſe ſauveront ; & quand elle s'en voit éloignée, elle reprend ſon vol ordinaire.

De la Cercelle, Anas circia.

La cercelle eſt un oiſeau de riviere qui reſſemble au canard, mais qui eſt plus petit : elle a le corps gris ; les ailes de même, accompagnées de ſept ou huit plumes d'un très-joli verd, & les pieds noirs & déliés. La différence du mâle à la femelle, c'eſt que le mâle a la tête rouge & verte, & de petites marques noires ſous l'eſtomac & ſous le ventre, & que la femelle l'a gris. Il y a deux ſortes de cercelles, une petite & une plus groſſe. Il y en a auſſi de hupées : ce ſont toutes des eſpéces de canards ſauvages, mais la chair en eſt plus délicate, de meilleur goût & plus facile à digérer : on la ſert rôtie & en entrée : la femelle eſt meilleure.

On chaſſe & prend les cercelles comme les canards, au fuſil, aux filets, aux collets & à la glu.

Remarques ſur les Oiſeaux de marais.

Ils paſſent la nuit dans les herbes des marais, & dès quatre heures du matin on les en voit partir preſque toujours par bandes pour aller chercher leur nourriture dans les bleds & dans les chaumes. A neuf heures du matin ils retournent à l'eau, ſe tiennent ſur le bord, & y grenouillent & vérotent juſqu'à midi, qu'ils ſe retirent dans les lieux les plus herbus des marais ou des étangs. Ils y reſtent juſqu'à quatre heures, qu'ils partent tous d'une volée pour retourner aux grains juſqu'à nuit cloſe. Comme ils vont par troupes, & que ce ſont ſouvent tous jeunes oiſeaux qui n'ont point encore été battus, il fait bon les tirer ou leur tendre des filets & piéges au partir & au retour.

On fait des chaſſes ſolemnelles des canards & des cygnes au mois de Juillet, pour les prendre tout en vie avec leurs petits, qui ne peuvent pas encore voler : on en fait des trictracs ſur les étangs & autres grandes piéces, en les pouſſant devant les chaloupes dans des filets tendus en travers de la piéce d'eau, ou dans quelque coin où on les prend quelquefois à la main. Au reſte, voyez ce qui a été

dit ci-dessus au Chapitre IV, sur la chasse de plusieurs de ces oiseaux aquatiques.

On remarque que ceux qui passent dans nos marais, sont meilleurs & plus gras dans les pleines lunes & décours, parce qu'alors ils ont eu huit à quinze jours de lune pour paître de nuit tranquillement.

Du Héron, Ardea; *du Courlis*, Corlius; *du Butor*, Bos-Taurus; *& de la Barge*, Limosa.

Le *héron* est un oiseau aquatique cendré ou blanc, qui a le bec & les jambes longues, la queue courte, qui mange force poisson & qui est en butte à tous les oiseaux de proie. Il est lui-même bon à manger, soit mâle ou femelle. Les plumes de sa hupe sont très-fines, & se vendent par masses aux Plumassiers.

Le *courlis* & le *butor* sont des espéces de hérons qu'on mange aussi; mais le courlis est le meilleur de tous. Il est gros comme une bécasse, & a un grand bec fait en faucille. Les courlis volent en troupes, & semblent prononcer *corlieu:* ils pâturent la verveine dans les prés; ils font quatre œufs de couleur pâle qu'ils couvent au mois d'Avril.

La *berge* ressemble au courlis, excepté qu'elle n'a point le bec si long & qu'elle est plus petite: c'est le courlis des marais salans; elle imite la voix de la chevre.

Le *butor* a les plumes rouannées & marquetées de taches brunes par le travers: son col est long d'un pied & demi, entouré de plumes pâles distinguées de taches noires; il a les plumes du haut de derriere la tête noires, le bec droit & long de quatre doigts, de couleur de cendre plombée, tranchant par les bords, gros comme le doigt & pointu par le bout; les ailes grandes, chacune a vingt-quatre grosses plumes, la queue courte, les jambes d'un demi-pied de long, qui participent du jaune & du plombé, de grands doigts aux pieds, les ongles noirs & grands, & principalement l'ergot. Le cri du butor est une espéce de mugissement, & quand il approche de quelqu'un il essaie de lui crever les yeux: son bec est à craindre pour les hommes & pour les chiens, & lorsqu'il le met dans l'eau, il fait du bruit comme un bœuf qui meugle. Il a sept amers ou fiels qu'il faut bien arracher sans les crever, en l'habillant quand on veut le manger.

Le héron, le courlis & le butor vivent de poissons, de limace & de coquillages.

On les chasse & on les prend comme les oies sauvages. On les tire aussi du haut d'une héroniere, qui est une espéce de loge élevée en l'air le long de quelques ruisseaux, & couverte seulement à claires-voies: on les prend encore au vol.

Ils font leurs nids par troupes dans les bois, dans les marais, dans les aunaies, aux endroits qu'ils croient inaccessibles. Ils souffrent beaucoup, tant mâles que femelles, à faire leurs petits & à les mettre au monde.

Quand le faucon tombe sur le héron, celui-ci a l'instinct d'élever tout d'un coup en l'air la pointe de son bec, qu'il tenoit caché dans une aile, & le faucon s'y enfile par le poids de sa chûte, de sorte qu'ils se tuent souvent tous les deux en tombant à terre ainsi enfilés.

De l'Autruche, Struthio-Camelas.

L'autruche passe pour le plus grand oiseau qui vive sur terre. Elle a quelque chose de l'oie, le bec long & pointu, le col & les jambes extrêmement longues, sa queue & ses ailes ont de grandes plumes noires & blanches, quelque-

fois grises, dont elle se couvre. On dit qu'elle digere le fer, pour marquer qu'elle a l'estomac très-bon. Ces oiseaux sont fort communs dans les campagnes d'Afrique. On en voit dans toutes les Ménageries : on les nourrit, tant mâles que femelles, d'une pâtée qu'on fait de son & d'avoine.

Le fin duvet d'autruche, qu'on appelle par corruption laine d'Autruche, entre dans la fabrique des chapeaux communs, & le gros sert à faire des lisieres de drap.

Les fines plumes d'autruche se vendent par paquets ou masse de demi-cent chacune; les autres se vendent au cent ou à la livre.

De l'Outarde, Otis; *& de la Canepetiere,* Anas campestris.

L'*outarde*, qui est le plus gros des oiseaux de terre après l'autruche, a le bec fort, & à-peu-près comme celui d'un poulet d'Inde, la tête & le col de couleur cendrée, & longs quelquefois d'un pied; le plumage tanné & noir sur le dos, & souvent mêlé de six couleurs, blanc, noir, gris-brun, couleur de rose, ordinairement blanche sous le ventre & sous les ailes, qui sont assez courtes, & dont les extrêmités sont noires; les jambes grosses d'un pouce, hautes depuis un pied jusqu'à un pied & demi, & toutes revêtues jusqu'à la moitié des cuisses de petites écailles grises de figure exagone, grande d'une ligne, & couverte d'une petite peau, trois doigts à chaque pied, les ongles fort courts, & les trous des oreilles si grands & si ouverts, qu'on y fourre le bout du doigt sans peine.

Il y en a beaucoup dans le Nord & dans les Alpes, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & en Espagne. Elles y arrivent l'automne par bandes comme des troupeaux : elles paissent en troupes, pendant que deux ou trois font la sentinelle. Elles sont rares en France hors la Champagne.

Elles vivent dans les plaines pierreuses, ne se perchent jamais, & n'aiment point l'eau. Elles sont si timides & si pesantes qu'on les prend souvent à la main & à la course, car leur vol est de peu de durée : elles ne le prennent point qu'elles n'aient couru une cinquantaine de pas, & elles se rendent pour peu qu'elles soient blessées ou mouillées.

On les chasse ou à cheval, ce qui ne les fait pas fuir dans les buissons, comme l'aboiement des chiens, ou au filet sur le bord des étangs.

Les outardes se servent à table, & on les apprête comme les oies; mais la chair en est plus dure & plus solide. Plus elle est mortifiée, plus elle est tendre, délicate & de bon goût. La graisse en est anodyne, la fiente bonne contre la galle, & on se sert de leurs œufs pour noircir les cheveux. Les Sauvages se font des robes de peaux d'outardes, & nous en mangeons la chair rôtie, bouillie ou salée, sur-tout quand elles n'ont pas encore pondu. L'outarde est bonne en pâte & en daube, & l'outardeau est excellent rôti.

On les nourrit de grains & de fruits. Elles ne pondent qu'à quatre ans, & ne pondent que de deux ans en deux ans; elles font quinze ou seize œufs, & les couvent dans des nids faits contre terre : l'année qu'elles ne pondent point, elles se déplument.

La *canepetiere* est un oiseau de campagne qui ressemble à une outarde, si ce n'est qu'il est plus petit. Il est aussi bon à manger que le faisan, il est de la même grosseur, & se tapit comme la canne : l'outarde & la canepetiere ont la racine du pennage rouge comme du sang.

On les chasse au vol.

De la Grue, Grus.

La grue a le plumage gris, & il noircit quand elle vieillit : elle a le col grand, le bec droit & long, les jambes hautes & rouges : elle eſt plus groſſe qu'une oie, mais ſa chair eſt plus dure & plus nourriſſante.

Les grues volent très-haut & s'arrangent en triangle lorſqu'elles volent en troupe. Quoique bleſſées, elles courent très-vîte, & ſe défendent par de rudes coups d'ailes contre ceux qui les peuvent atteindre. Elles annoncent la pluie par leurs grands cris.

Elles viennent des pays du Nord en Septembre, & repaſſent au commencement d'Avril. Elles ſe plaiſent dans les lieux marécageux, & on les nourrit comme elles vivent, de bled, d'herbes, de poiſſons, de grenouilles & de ſerpens.

Elles ſe laiſſent prendre & tuer de toutes façons. On les nourrit dans des volieres, & elles ne pondent & couvent que deux œufs par an.

Elles ont la chair dure, & qui veut être beaucoup mortifiée : les Anciens s'en faiſoient pourtant un grand régal. Il y a des gens qui diſent que pour les rendre plus tendres, il faut les pendre à un figuier.

De la Cigogne, Ciconia.

La cicogne eſt un autre oiſeau fuyard qui reſſemble au héron : elle a le bec & les jambes rouges & longues & la queue courte ; elle eſt blanche hormis le bout des ailes, & quelque peu des cuiſſes & de la tête qui ſont noires. Les cigognes vivent de ſerpens, de couleuvres, de lézards, & autres bêtes ſemblables à qui elles font la guerre ; elles les prennent & les portent à leurs petits ; c'eſt pourquoi on tâche d'attirer les cigognes dans les endroits marécageux & ſujets à ſerpens, afin qu'elles les détruiſent : on plante pour cet effet quelque grand arbre ſur une butte, ou une girouette ſoutenue ſur quelque petit toit de charpente creux, au haut de quelque vieille tour ; elles y viennent ſouvent pondre & couver à l'écart, mais elles diſparoiſſent & ſouvent reviennent tous les ans, ſans qu'on les voie ni partir, ni revenir. Elles s'en vont avant l'hiver.

Des Oiſeaux de rapine.

Il n'eſt pas ici queſtion de ceux qu'on a chez ſoi dreſſés pour la chaſſe ou pour le vol, comme nous le dirons dans les Chapitres ſuivans. Il s'agit de ceux qui, jouiſſant de leur liberté naturelle, battent l'air ſans ceſſe pour prendre tout le menu gibier, la volaille ou le poiſſon dont ils vivent. Comme ils en font grande tuerie, on ne ſauroit trop détruire ces oiſeaux pillards, de quelque nom qu'on les appelle : *aigles* & *orfraies*, *ducs*, *vautours*, *faucons*, *gerfauts*, *milans*, *mouchets* ou *éperviers*, grands, moyens ou petits ; *ſacre & ſacret*, *laniers*, *émérillons* & *hobereaux*, *autours*, &c. ſoit *buſes*, *butors*, *hérons*, *cormorans* & *coucous*.

On diſtingue dix eſpéces d'*aigles :* l'aigle royale qui eſt la plus grande de toutes, *chryſætos*, *haliætos*, *malanætos*, *pigargus*, *heteropos*, *ſcythica*, *morphnos*, *perenopteros*, l'orfraie, *oſſifraga*, & *alba*.

Six eſpéces de *vautours : albicans*, *cinereus*, *cuſtaneus*, *nigricans*, *leporarius*, & *aureus*.

Seize eſpéces d'*éperviers :* l'autour, le *palumbarius*, le *fringilarius* ou mouquet, le *circus*, l'*æſalo* ou émérillon, le *tinnunculus*, le *niſus*, le *merularius*,

le grand butor, le petit butor, le butor blanc, le *collurio*, le *lanio*, le milan, le milan royal, & le milan *paluſtris*.

Et onze eſpéces de faucons : l'*ardearius*, le ſacre, le gerfaut, *gyrſalco*, le faucon de montagne, le gentil, le barbare, le *gibboſus albus*, le *lapidarius*, ou *lithoſalcus*, l'*arborarius*, le rouge, & le *cyanopos*, outre les faucons bâtards.

On détruit tous les oiſeaux de rapine à force de les tirer, ou en payant de leurs têtes un certain prix aux Payſans qui vous les apportent : ou bien on les prend comme les Oiſeliers font, à la glu, aux filets, avec un appellant, & de pluſieurs autres manieres. On doit faire ſur-tout la guerre aux nids & aux petits, ſoit en y lâchant le furet, quand ils ſont dans des lieux acceſſibles à cet animal, ſoit en leur préſentant la nuit des falots, dont la lumiere les attire pendant qu'on les fuſille, ce qui ſe pratique principalement pour les rochers & les falaiſes, ſoit enfin en ébranlant avec des cordages le haut des arbres où ils nichent, pour en faire tomber les œufs & les petits.

J'en excepterois à peine la *creſſerelle* (crex), qui eſt un oiſeau de couleur fauve ſemé de taches noires, qui a les groſſes plumes des ailes ordinairement noires, le bec bleu, la queue longue & marquetée de noir, les jambes hautes & jaunes, & ſes quatre doigts de même couleur que les jambes. Elle a un cri déſagréable, & fait ſon nid au haut des tours. C'eſt auſſi un oiſeau de rapine ; mais on prétend qu'elle défend les pigeons des autres oiſeaux de proie, & qu'elle ne ſe repaît que de ſouris, de mulots, & de lézards

Il faut détruire de même tous les oiſeaux nocturnes : on en compte neuf eſpéces ; le *chat-huant*, (bubo), le *hibou* ou chat-huant à oreilles de liévre (aſio *ou* otus), la *huette* ou *hulotte*, (ulula), la *chouette*, (noctua), la *chauve-ſouris*, (nycticorax), la *freſaie* (ſtrix), la *tette-chevre* (caprimulgus), le *ſcops* & l'*aluco* : ce ſont tous oiſeaux carnaſſiers qui dévorent les abeilles, les œufs, la volaille, le menu gibier, même les canards, les oies, les liévres, & les fruits. Les *geais*, les *pies*, les *étourneaux*, les *corbeaux*, & principalement les *corneilles* & les *choucos*, ſont auſſi tous oiſeaux de rapine, qu'il eſt bon de ſouffrir le moins qu'on peut, & ſur-tout ne point laiſſer les corneilles nicher à quelque futaie voiſine, car au bout de deux ans elles y auront multiplié ſi fort, qu'on ne pourra plus les étranger qu'en abattant la futaie ; & outre l'incommodité de leurs cris, tout ſera pillé une demi-lieue à la ronde.

On donne dans les Pays-Bas le nom de *Kemperkems* à pluſieurs oiſeaux de combat qui y viennent tous les ans des pays ſeptentrionaux au mois de Mai. Ils fréquentent les eaux, & ſont très-remarquables tant par la diverſité de leurs pennages, que pour leurs figures étrangeres & pour leurs façons de faire, entiérement différentes de celles des autres oiſeaux. A leur arrivée, ils ſont toujours beaucoup plus de mâles que de femelles, puis ils s'apparient & font leurs petits, & auſſi-tôt qu'il ſont en état de voler, ils s'en retournent tous enſemble au Pays d'où les peres ſont venus ; & ce qui eſt plus digne de remarque, c'eſt qu'ils ſont tous, peres & enfans, d'une figure & d'un plumage différent. On en diſtingue de huit ſortes : l'un a la figure d'une perdrix, l'autre eſt diverſifié de quantité de couleurs, verd, blanc, rouge, amétiſte, & jaune, quoique chacune de ſes plumes ſoit d'une couleur pleine & ſans mêlange ; un autre d'une figure monſtrueuſe, qui a des oreilles, &c.

En Aſie, on inſtruit des éperviers, des faucons, & autres oiſeaux de proie, non-ſeulement pour la chaſſe des oiſeaux, mais auſſi pour celle des bêtes à quatre pieds, & voici comment on les dreſſe. On accoutume ces oiſeaux de rapine à manger dans le creux des yeux des bêtes fauves ; pour cela on garde le crâne

de l'animal, & on boure ſa peau de maniere qu'il paroît vivant; enſuite on le fait mouvoir peu à peu, ce qui oblige l'oiſeau de le ſuivre pour avoir ſa pâture; enfin on met le feint animal ſur une charrette, qu'on fait tirer par un cheval à toute bride; l'oiſeau ne manque pas de le ſuivre; de ſorte que quand on le mene après cela à la chaſſe, il s'attache ſur la tête des vrais animaux, leur béquette les yeux, & donne aux Chaſſeurs le tems de venir les tuer ou les prendre.

Noms propres des cris des bêtes, & des ramages des Oiſeaux.

Le cerf *rait* ou *brame*, le daim auſſi : toutes les bêtes fauves *rallent* quand elles ſont en rut; le ſanglier *grumelle*, le bœuf *mugit* ou *meugle*, ainſi que l'ours & le buffle : le lion *rugit*.

La colombe *roucoule*, le pigeon *caracoule*, la tourterelle *gémit*, la perdrix *cacabe*, la caille *margotte* & *carcaille*, l'alouette *tirelire*, le poulet *pipe* & *piaule*, la poule *clocloque*, *craquette* ou *clouſſe*, le coq *coquelique*, le dindon *glougloute*, le jars *jargonne*, la grue *craquette* & *trompette*, le geai *cajole*, le roſſignol *gringote*, le pinçon *fringote*, le grillon *greſillonne*, l'hirondelle *gazouille*, le milan *huit*, le hibou *hue*, le loup *heurle*, la cigale *claquette*, la huppe *pupule*, le merle *ſiffle*, le perroquet & la pie *cauſent*.

CHAPITRE XV.

De la Fauconnerie.

Après avoir parlé aſſez amplement de la chaſſe ſur terre, parlons maintenant de la chaſſe de l'oiſeau, & diſons que la fauconnerie a été de tout tems le plaiſir des Rois, des Princes, & des gens de la premiere diſtinction.

La fauconnerie eſt l'art d'inſtruire les faucons & autres oiſeaux à la volerie; les oiſeaux pour cette chaſſe, s'appellent *oiſeaux de leurre*, c'eſt-à-dire un oiſeau qui s'y laiſſe duire, ou bien celui qu'on y appelle, & qui de ſon bon gré ne revient pas ſur le poing ſans être convié par le leurre qu'on jette en l'air. On compte ſix oiſeaux de leurre, ſavoir le faucon, le ſacre, le lanier, le gerfaut, l'émérillon & l'hobereau.

Le *faucon* eſt un oiſeau de leurre qui vole haut : il a la tête noirâtre, le dos cendré & ſemé de pluſieurs taches, les jambes & les pieds jaunes : pour être bon, il doit avoir la tête ronde, le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les pennes des ailes menues & déliées, les cuiſſes longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes. Le mot de faucon eſt un nom général qui ſe dit de tous les oiſeaux qu'on éleve dans la fauconnerie; & nous avons déja dit qu'on en connoît de pluſieurs ſortes. Il y a le *faucon pélerin*, qui eſt celui qui vient des pays éloignés, & dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre juſqu'en Janvier. On a le *faucon gentil de paſſage*, celui qui vient des pays circonvoiſins; c'eſt le plus facile à dreſſer : on le prend au mois d'Août ou dans celui de Septembre. On appelle *faucon niais*, celui qui n'a jamais été à ſoi, qui a été pris au nid ou dans le roc lorſqu'il étoit encore tout petit : on le nomme auſſi *faucon royal*, parce qu'on l'inſtruit aiſément. Le *faucon ſort* eſt celui qui a encore ſon premier plumage & les pennes du premier an. Sous le nom de *faucon hagard*, on entend un faucon fier &

bizarre, qui n'eſt plus ſort quand on le prend, qu'il a mué & changé de plumes: on l'appelle auſſi *faucon de repaire* ou *faucon branchier.*

Le *ſacre* eſt une eſpece de faucon femelle (dont le mâle s'appelle ſacret); il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus; il eſt excellent & courageux pour la volerie, mais difficile à traiter; il eſt propre au vol du milan, du héron, des buſes, & autres oiſeaux de montée. Le ſacre eſt paſſager, & vient du côté de Grece.





Le *lanier* eſt un autre faucon qui a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'eſtomac mêlées de noir & de blanc, il eſt plus petit que le faucon : c'eſt la femelle du laneret. On s'en ſert pour la perdrix & pour le liévre.

Le *gerfaut* eſt un autre faucon qui a le plus de force après l'aigle; il eſt fier, hardi & très-bel oiſeau de couleur fauve, le bec & les jambes bleus, les griffes ouvertes, & les doigts longs, il eſt fort à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron. Les meilleurs viennent de Norwege & de Dannemarck : il eſt excellent pour l'outarde & le gros gibier. C'eſt cet oiſeau qui fournit le fin duvet qu'on nomme *édredon*, ſi renommé depuis la fin du dernier ſiecle : il eſt très-léger & très-chaud, & il s'enfle ſi fort à l'air quand il n'eſt point comprimé, qu'on peut tenir dans une ſeule main de quoi faire un couvre-pied ou une couverture raiſonnable. On le tire du col, du ventre & de deſſous les aîles du gerfaut, comme on fait en France pour le duvet des oies.

LANIER



GERFAVT



L'émérillon.

L'émérillon eſt un oiſeau de poing, & le plus petit de tous les oiſeaux de proie; il eſt gros comme un pigeon, & de la couleur d'un faucon; il eſt hardi & courageux : il pourſuit la perdrix, la caille, la corneille, la pie & autres oiſeaux plus grands que lui. De tous les oiſeaux de proie, l'émérillon eſt celui dont le mâle & la femelle ſe reſſemblent.

L'hobereau eſt un oiſeau de leurre qui vole fort haut; il prend des petits oiſeaux : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes; il eſt marqueté ſous le ventre; il a le dos & la queue noirâtres, les plumes de deſſus les yeux noires, & le haut de la tête entre noir & fauve.

EMERILLON



HOBEREAV



De tous les oiſeaux de fauconnerie, il n'y en a aucun qui ſoit moins gros que l'hobereau & l'émérillon. L'hobereau ſuit les Chaſſeurs, & tâche d'attraper les alouettes & autres petits oiſeaux que les chiens font lever.

Choix des Oiſeaux de proie.

Il y a un choix à faire des oiſeaux de proie, & pour cela on a égard d'abord au pays d'où ils viennent, car il eſt des contrées où ils naiſſent bien plus aiſés à affaiter que dans d'autres. Ceux qu'on nous apporte de Suiſſe ſont fort eſtimés.

Il nous en vient de la Russie qui sont aussi très-faciles à affaiter ; & généralement parlant, on dit que les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure affaite & plus gracieux que ceux qu'on nous apporte d'ailleurs. On estime encore ceux qu'on tire des Alpes du côté de Verone & de Trente. Ensuite on a égard au pennage qui est de deux sortes, le blond & le noir : le premier est garni d'égalures, & l'autre est tout d'une piéce ; mais comme dans l'un & dans l'autre des pennages on peut être trompé, il faut toujours choisir l'oiseau qui en a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes sont relevées, de maniere qu'il semble que l'oiseau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, qui ne croise point, le balai fort court, les mains déliées, & les serres fort longues & fermes. L'oiseau qui pese le plus sur le poing, est toujours le meilleur ; il faut qu'il soit plein, c'est marque d'une bonne constitution. Lorsqu'on fait prendre soi-même les oiseaux dans l'air, ils doivent être noirs, & n'avoir poussé que la moitié de leur balai, parce qu'alors ils commencent à connoître leur gibier ; ils ne crient point, & peuvent par-là devenir des oiseaux de bon air.

Quand on a ces oiseaux, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres assez larges, grillées en dehors en saillie, de maniere que les faucons y puissent prendre le soleil. Ces fenêtres seront chacune garnies d'une petite perche & de petits gazons dans le bas, sur lesquels les oiseaux puissent se reposer. Outre ces perches, il en faut encore mettre d'autres en-dedans du cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau haut d'environ un pied & demi. L'eau doit leur être renouvellée souvent, & le baquet doit être garni tout autour de sable de riviere & de petites pierres, choses très-nécessaires pour les rendre propres à la volerie. Il faut armer les jeunes oiseaux avant que de les enfermer ; & dans cet endroit on les paît tous les jours à sept heures du matin & à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les y accoutumer & de leur faire par ce moyen connoître l'homme.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, de pigeonneaux & de poulets hachés. Faute de ces sortes de viandes, on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf.

Pour ne point être trompé dans l'achat de ces oiseaux, il faut, lorsqu'on les apporte, les faire déchaperonner, & observer s'ils ont les yeux beaux & sains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il est rouge ainsi que leur langue ; car ces oiseaux sont sujets à des chancres dangereux. Outre cela il est bon de leur tâter la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée : il faut aussi les faire curer & les porter au vent, pour éprouver s'ils y sont fermes & s'ils le chevauchent constamment, ce qui est une bonne marque dans un faucon, comme lorsqu'il a les émeus réglés, qu'ils ne sont point épais, & qu'après la digestion il rend son pât gluant & non sec.

Pour rendre le faucon familier, aussi-tôt qu'il est pris il n'y a qu'à le tenir attaché par le pied sur une table, & l'empêcher de dormir pendant quatre jours & quatre nuits.

C'est une marque de santé parfaite, lorsqu'il se tient tranquillement sur son bloc, qui doit être garni de drap, de crainte qu'il n'amasse la goutte aux pieds : ou bien lorsqu'avec son bec, depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoie ses ailes qui doivent reluire. C'est aussi un bon signe quand il se tient également sur les deux jambes, sans vaciller de côté & d'autre ; autrement c'est une marque qu'il est malade. Il faut encore prendre garde si les deux veines qui sont aux racines de ses ailes, ont le mouvement modéré, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il ne pantoise & ne frissonne point : cela se voit lorsqu'il ferme les

yeux, qu'il leve les pieds l'un après l'autre, & que ses pennes sont hérissées sur le dos. Si les émeus qu'il rend sont verds, c'est mauvais signe; de même s'il ne peut se lever de son bloc en volant. On dresse les oiseaux de proie presque tous d'une même maniere jusqu'à l'escarpe, si on en excepte les faucons, qu'on ne veille pas tant que les passagers.

Quand on a choisi les oiseaux de proie, comme on vient de le dire, on met les jeunes faucons dans un cabinet ouvert de deux fenêtres; & ceux qui sont prêts à être affaités, dans un endroit obscur pour les rendre dociles; ou bien on leur sille les yeux avec une aiguillée de fil en cette maniere.

Prenez une aiguille enfilée d'un fil fin, faites tenir l'oiseau par le bec, puis passez-lui cette aiguille à travers la paupiere de l'œil droit à l'œil gauche, & moins près du bec, afin qu'il voie devant. On doit avoir bien attention en sillant les yeux d'un faucon, de prendre la pellicule qui couvre la paupiere: ensuite on passe l'aiguille à l'autre paupiere, on tire les deux bouts du fil, & on les attache sur le bec, coupant le fil près du nœud, & le tordant de maniere que les paupieres soient levées si haut, que l'oiseau ne puisse voir que devant lui. Il faut que le bloc sur lequel les faucons se perchent soit proportionné à leurs mains, qu'il puisse les remplir, & observer que leurs avillons puissent se joindre & se fermer avec leurs serres. Ces oiseaux doivent être attachés sur le bloc par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à l'autre, ils puissent aisément retourner dessus sans se blesser.

Lorsqu'on met plusieurs faucons sur un bloc, on doit les éloigner les uns des autres de près de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne se donnent quelques griffades, principalement lorsqu'ils ont faim.

Pour commencer à bien dresser un oiseau de proie, il faut le porter sur le poing de la main droite dès la pointe du jour ou sur le soir, afin de l'assurer plutôt, & empêcher qu'il ne s'effraie à la vue du monde.

Comment affaiter les Oiseaux de proie.

Pour qu'un faucon soit bien instruit, il doit obéir à la voix de l'homme, souffrir qu'il le chaperonne, que du bout de la filiere il revienne de son plein gré sur le poing de celui qui l'instruit, qu'il soit prêt au besoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dressé, & qu'il s'accoutume à faire peu à peu tout ce que la fauconnerie demande de lui.

Il y a des faucons dociles qu'on rend de bonne affaite; celui qui les gouverne s'en apperçoit de jour à autre: si bien que de hagards qu'ils étoient, ils deviennent oiseaux d'un bon affaitage. Il faut un mois de tems pour instruire un oiseau. Si après ce tems-là il ne se dresse point à la volerie, il est inutile d'en attendre rien de bon.

Tous les faucons, soit niais, gentils ou de passage, se dressent, ainsi que je l'ai déja dit, presque d'une même maniere, hors qu'on ne veille pas les premiers si long-tems que les derniers; & aussi-tôt qu'on a choisi un oiseau, & qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de sonnettes & d'un chaperon, & le porter trois jours & trois nuits sans cesser, il n'y a rien qui contribue davantage à lui faire oublier ce qu'il est naturellement. Pendant qu'on le veille ainsi, on doit essayer de le paître tout chaperonné; & quand il commencera à prendre le pât, on le poivrera; c'est un moyen facile pour le rendre familier & docile, & pour le garantir de la vermine & des mittes.

Après qu'on l'a poivré, on le fait sécher auprès du feu, on le couvre de tems en tems d'un chaperon large pour lui laisser faire sa tête, & lorsqu'on remarque qu'il

veut voler de deſſus le bloc ſur le poing, on lui montre le leurre dans la chambre, & on le paît de deſſus. Quand l'oiſeau commence à connoître le leurre, on le porte à la campagne avec la filiere attachée à la longe, c'eſt pour lors qu'on lui redouble ſa leçon, ſelon qu'on voit qu'il eſt en état de la recevoir. Il eſt à propos auſſi de faire voir aux faucons qu'on inſtruit, des chevaux & des chiens, afin qu'ils ne s'effarouchent point à la vue de ces animaux.

Lorſqu'un faucon commence à venir au branle du leurre de la longueur de ſa filiere, il faut le matin le jardiner ſur la pierre froide, & là avant que de chaperonner, on lui donnera une bécade, & une autre après lui avoir ôté le chaperon. Pour éprouver s'il eſt aſſuré, on doit peu à peu s'approcher doucement de lui, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filiere : cependant avant que de l'abandonner à lui-même, on lui donne à tuer une poule de pennage approchant en couleur de celle de la volerie pour laquelle on l'inſtruit. Si le faucon donne du bec, il faut l'encourager, & l'acharner pour cela ſur le tiroir : cet expédient eſt bon auſſi lorſqu'un oiſeau eſt mal-aiſé à affaiter ; ce qui fait qu'on lui ſille les yeux, & on les lui déſille pendant une nuit, afin qu'il voie la lumiere pour lui remettre après le chaperon comme auparavant. Il y a des faucons bien plus rebelles aux inſtructions les uns que les autres ; c'eſt pourquoi ſi ce n'eſt pas aſſez d'une nuit pour les y rendre dociles, il faut en employer juſqu'à quatre, les affriandant toujours, comme on a dit, ſoit avec le tiroir, ſoit avec le pât, & pour lors fatigués de ne pas dormir, ils s'affaitent doucement & ſe ſoumettent volontiers au chaperon qu'on leur ôte & qu'on leur remet ſouvent. Les faucons étant affaités pendant quatre jours, on leur apprend à connoître la voix & le reclame de celui qui les dreſſe ; & pour cela on ſe ſert d'un poulet vivant qu'on met dans quelqu'endroit obſcur où il y ait cependant un peu de lumiere, afin que les faucons le voient ; puis leur donnant ce poulet en proie en les tenant ſur le poing, en ſifflant ou leur parlant ainſi qu'on le juge à propos, après qu'on leur a mis le chaperon, on leur donne les parties du poulet les moins charnues, afin de les tirer, & par ce moyen les mettre en appétit.

Un faucon n'eſt pas ſuffiſamment dreſſé par cela ſeul qu'il connoît la voix de ſon maître, il faut encore qu'il ſache quel eſt le pât dont on a coutume de le nourrir, afin qu'auſſi-tôt qu'il le voit il fonde deſſus ; & pour cela on prend de la main droite la viande dont on le paît, la levant en haut en lui parlant ou ſifflant, on la lui montre, & ſi on remarque qu'il ſoit bien fait à la chair, on lui en laiſſera prendre deux ou trois gorgées en la tenant : on recommence ſouvent de faire ainſi juſqu'à ce qu'il connoiſſe ſon pât, & lorſqu'on croit qu'il a induit ſa gorge, on lui donne chaque jour ſur le ſoir une cure de coton ou de plumes, de la groſſeur environ d'une féve, afin de le purger.

La bonne méthode d'encourager un faucon, eſt de lui donner à tirer un poulet, puis mettant un genou à terre, de tenir dans ſa main le poulet élevé, & appeller l'oiſeau en ſifflant ou lui parlant ; & pour l'animer davantage après le gibier, on lui préſente juſqu'à deux ou trois fois ce poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on lui jette ce pât à terre, afin qu'il fonde deſſus, d'où néanmoins on le retire auſſi-tôt qu'il commence à s'y acharner ; & pour cela on crie fort, enſuite on reprend l'oiſeau, & on lui met le chaperon le plus promptement qu'il eſt poſſible. La figure qui ſuit montre comment il faut faire.



Maniere d'accoutumer l'Oiseau au leurre.

Après avoir inſtruit le faucon à fondre ſur la proie à trois ou quatre pas éloignée, & qu'il a appris à s'en paître dans un lieu obſcur, il faut l'accoutumer à connoître le leurre. Pour cet effet, on y attache la chair, puis entrant dans l'endroit obſcur où eſt l'oiſeau, on lui lâche un peu le chaperon, & s'en éloignant de trois ou quatre pas, on prend le leurre à la moitié de la longe qui le tient attaché, & on le jette en l'air deux ou trois fois, toujours en tournant & appellant fortement l'oiſeau, auquel on ôte quelquefois le chaperon, après cela on lui jette le leurre d'un peu loin; & pour lors le faucon qui entend la voix de ſon maître commence à lui obéir.

Si le faucon ſaute ſur le gibier, il faut le lui laiſſer déchirer à ſon gré, & même l'y animer en lui parlant; puis le prendre avec la chair qui tient au leurre, le rendre plus gracieux avec le tiroir, le reprendre enſuite ſur le poing, & lui mettre le chaperon.

Quand le faucon ſait connoître le leurre dans un lieu obſcur, & qu'il fond indifféremment ſur le gibier mort ou vivant, on le porte dans une plaine où il n'y ait point d'arbres. Là on attache le poulet au leurre, & le faucon à la longe; on deſſerre un peu le chaperon, & s'approchant de la chair, on le lui laiſſe un peu tirer, en l'y invitant par la voix. Pendant que le faucon eſt ainſi acharné, il faut que celui qui l'inſtruit s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & faſſe en ſorte en criant que cet oiſeau ſe déchaperonne; après quoi on prend le leurre & on le jette en l'air, en criant encore. Si le faucon fond deſſus, on le laiſſera un peu s'en paître, ſur-tout de la cervelle de poulet, à laquelle il s'attache d'abord: ſi le cœur & le foie reſtent entiers, & qu'ils ſoient ſains, on leur en donnera une bonne gorgée, & on l'animera toujours à s'en paître en criant à l'ordinaire.

Après avoir leurré l'oiſeau pendant deux ou trois jours au grand air & en pleine campagne, & que convié par le pât qui eſt attaché au leurre, le faucon revient de ſon gré ſur le poing, on doit alors, au lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix à douze, & lui montrer un petit oiſeau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus: voilà le moyen de bien affaiter un faucon.

Quand le faucon eſt entiérement inſtruit à fondre ſur tout le gibier, au vol duquel on l'a fait, on le laiſſe jeûner un peu pour le rendre plus avide au leurre lorſqu'on le porte en campagne, où pour lors il faut être à cheval, tenant l'oiſeau attaché à la filiere, de ſorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler ſur le leurre; puis s'éloignant à vûe du faucon, on lui donne le ſignal, afin qu'il ſe déchaperonne un peu. Cela fait, on jette en l'air le leurre en criant fort haut; puis quand l'oiſeau eſt tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vole à celui qui le dreſſe, & qui en eſt éloigné de huit pas ou environ, on rejette une ſeconde fois le leurre: ſi l'oiſeau s'y attache, on le laiſſe s'y acharner, enſuite on deſcend de cheval pour animer l'oiſeau.

Deux ou trois jours après qu'on a ainſi dreſſé le faucon & qu'on remarque qu'il fond en rondon & qu'il eſt fait à la chair, il faut le jour ſuivant, & après l'avoir fait jeûner, le porter du matin en campagne; puis comme il eſt devenu un oiſeau de créance, on lui ôte la filiere, on lui montre le leurre à l'ordinaire, & en préſence de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il eſt, à la voix de ſon maître l'oiſeau fait une deſcente ſur le leurre, où on le laiſſe encore prendre telle gorgée qu'il veut, & continuant à l'inſtruire tous les jours, il devient un oiſeau de bonne affaite.

Comment jetter le Faucon, & l'obliger de s'élever de terre.

Les faucons étant affaités & revenant au leurre de leur plein gré, on leur met des ſonnettes plus ou moins groſſes, ſelon leur courage: il vaut mieux les leur donner plus groſſes que plus petites, juſqu'à ce qu'on ait connu quelle eſt leur force. Après qu'on les a ainſi armés, on les porte comme auparavant dans un champ, & là pratiquant tout ce qui a été dit pour les dreſſer, on voit ces oiſeaux animés par la voix de ceux qui ſont à cheval, battre des ailes, & commencer à ſe mouvoir ſur le poing; pour lors on ne perd point de tems à les déchaperonner; & les laiſſant libres, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aiſément, ils faſſent leur montée avec plus de facilité. Quelquefois le faucon branle en haut ſur la tête du fauconnier & rode de bonne action; cela étant, on doit d'abord jetter le leurre à contre-vent, & rappeller ſon oiſeau à haute voix. Mais ſi l'oiſeau vient à chevaucher le vent, il faudra deſcendre de cheval pour le laiſſer paître de ce gibier & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant ſur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux ne veut point s'enlever du poing, & qu'au contraire il vole à terre & y prend motte, ce qui eſt un défaut aſſez ordinaire à la plupart des oiſeaux ſors. Pour les en corriger, on va au-devant d'eux à cheval, on les épouvante avec la baguette & auſſi-tôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris.

Si tous les ſoins qu'on ſe donne pour rendre un faucon docile ſont inutiles, on ira dans un endroit où il y aura beaucoup de corneilles, d'étourneaux, ou autres oiſeaux qui vont par bandes; on y portera le faucon ſur le poing, & on lui lâchera un peu le chaperon, puis s'approchant des corneilles, on le déchaperonnera tout d'un coup, & on le jettera deſſus dans le tems qu'elles vont s'envoler, afin que le faucon leur donne la chaſſe, & faſſe une montée aſſez étendue. Pendant ce tems-là on prend un canard, qu'on a apporté avec ſoi, & après lui avoir joint les grandes aîles ſur les paupieres, on le tient de la main droite par la partie de l'aile qui eſt au dos, on le préſente au faucon en le rappellant à haute voix, & dans un endroit le plus commode, afin de l'obliger à fondre deſſus. On jette ce canard en l'air du côté que vole le faucon, afin qu'il le voie; & s'il arrive que le faucon l'avillonne, on lui laiſſe s'en paître à loiſir, & on l'a-

nime de la voix ; enſuite on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis de la langue, du cœur & du foie, & lorſqu'il eſt repu, on prend la cuiſſe pour la lui faire tirer quand il ſera retourné ſur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaiſer ſa faim : il ne faut cependant lui donner que modérément de ce pât, afin qu'il en indu ſe mieux ſa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & juſqu'à ce que déployant ſes ailes l'oiſeau ſemble vouloir s'eſſorer.

On voit des faucons plus dociles les uns que les autres aux leçons qu'on leur donne, & il y en a qui prennent le bouton au premier ou ſecond ſaut qu'ils font. Lorſque cela arrive, il faut avoir deux ou trois albrans, & être autant de perſonnes placées en différens endroits, de maniere qu'elles puiſſent faire voler le faucon. Celui vers lequel le faucon prend ſon eſſor, ne doit point manquer de lui jetter l'albran : s'il voit qu'il fonde deſſus, c'eſt ſigne qu'il ſe corrige de ſon défaut, & pour lors on le laiſſe s'en paître à plaiſir, en l'animant toujours de la voix : mais ſi après trois ou quatre jours il paroît encore être de peu de créance, on l'abandonne comme bon à rien.

Quant à la maniere de jetter le faucon, la figure qui ſuit démontre l'attitude qu'on doit tenir, comme l'oiſeau doit être poſté, & de quelle façon il fond en l'air ſur ſa proie.



Observations sur les Oiseaux qu'on a dressés.

Le faucon étant dressé, ainsi que nous l'avons dit, il est bon de le curer pour l'induire au leurre, l'y attacher, & l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié : pour cela, après que le faucon a pris deux ou trois fois son essor, & fait autant de fois sa descente, on le prend sur le poing, on l'y paît de chair d'un poulet qu'il aura tué lui-même ; & plus on le connoît alors d'un naturel quinteux & farouche, plus souvent il faut le rappeller lorsqu'il est guindé, & l'empêcher, autant qu'il est possible, de prendre le change ; car il arrive bien souvent qu'au lieu de fondre sur le leurre, il poursuit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras ; alors on les essime par des cures qui leur conviennent : ainsi après les avoir laissé fondre sur leur gibier, & tandis qu'ils l'avillonnent, on prend du cœur de veau ou des foies de poulets, on les met dans un oiseau qu'on a fendu vif en quatre, afin de l'imbiber chaudement du sang de cet animal, pour après en paître les faucons dans le tems qu'ils sont acharnés à la cervelle & aux entrailles de leur gibier : mais avant que de donner ce cœur ou ce foie au faucon, on doit l'envelopper dans de petites plumes qui naissent autour du col d'un poulet, & lui présenter ainsi, avant qu'il ait déchiré l'oiseau sur lequel il est acharné.

Quelquefois le faucon veut dérober ses sonnettes : lorsqu'on s'en apperçoit, il faut le suivre à la montée & le rappeller au leurre ; s'il retourne de bon gré sur le poing de son maître, il faudra l'affriander, lui donner quelque gibier à tirer, & lui faire un bon pât non-seulement de ce gibier, mais encore l'acharner au tiroir ; c'est par ce moyen qu'on le rend de bonne humeur.

Les oiseaux de proie les plus sujets à faire des fuites, sont les faucons & les gerfauts ; ils vont peu à l'essor, au lieu que les laniers & les sacres y vont naturellement, à moins qu'on ne les ait rendus hagards.

On rappelle aussi les faucons quinteux en cette sorte : on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'essor ; on fait sa fuite ; on observe s'il rentre ; & lorsqu'on est plusieurs Chasseurs, on pique après l'oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toujours, & le rappellant avec du vif qu'on a prêt à lui donner dès qu'il rentrera. Celui des Chasseurs qui sera resté à l'endroit où l'oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de le leurrer. Si l'oiseau a bien été affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs pointes.

Les faucons sont encore sujets à charrier le gibier qu'ils ont pris, mais c'est lorsqu'ils sont affamés ou gourmands, ou si-tôt qu'ils voient qu'on s'approche d'eux. Ils tombent aussi quelquefois dans ce défaut à cause des chiens qui les ont rebutés, ce qu'il faut empêcher le plus qu'on peut. Mais quand un faucon charrie, il n'est pas nécessaire de descendre de cheval pour le prendre, on doit lui jetter un poulet, ou une perdrix morte attachée à une filiere. Cet oiseau qui voit le pât, se laisse prendre aisément ; mais il faut aussi-tôt lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jettée ; il n'est rien de meilleur que cela pour lui faire oublier sa mauvaise habitude & le faire obéir.

On voit souvent des faucons si avides, que dans le moment qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baissent la tête & se jettent hors du poing, craignant que la viande ne leur échappe : lorsque cela arrive, il est bon de les paître à terre sur leurs curées, & de les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger ; on ne leur a pas trois fois donné ainsi à manger, qu'ils perdent leur voracité.

Il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine & dans le beau pays, ce

ce qui n'eſt pas d'un oiſeau de bonne affaite; c'eſt un défaut qu'on corrige en leur faiſant prendre leur pât dans le fond d'un bois : il ne faut le faire que quatre ou cinq fois, pour les rendre propres à voler par-tout.

Il y a des faucons hagards tant à la chambre qu'au *jardin*, c'eſt-à-dire aux champs : quoiqu'on y ait perdu l'oiſeau de vue pendant quelque tems, il attend lorſqu'on va à lui, s'il eſt bien aſſuré, ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'à la chambre ; c'eſt pourquoi il eſt abſolument néceſſaire de bien donner l'aſſurance à un oiſeau, qui ſans cela n'a point de créance à ſon maître, & ſans créance, un oiſeau ne devient jamais de bon affaitage ; il volera, à la vérité, mais ſon vol ne ſera point réglé quand on le rappellera.

L'émérillon veut être leurré & aſſuré comme les autres oiſeaux de proie; il faut lui faire curée du gibier auquel on le veut mettre ; il vole ſillé pour le pigeon, pour le perdreau, la caille, l'alouette & le merle ; on le tient l'hiver dans un lieu chaud, & on lui met une peau de lievre ſur le bloc, de crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous les oiſeaux de proie, il n'en eſt point de plus libertin ni de plus volontaire que l'hobereau ; c'eſt pourquoi il eſt plus difficile à affaiter que les autres faucons.

Différens vols pour leſquels on dreſſe les Oiſeaux de proie, & comment les y inſtruire.

Il y a dans la fauconnerie ſept vols auxquels on dreſſe les oiſeaux ; ſavoir, le vol pour le milan, pour le héron, pour la corneille, pour les champs, pour la riviere, pour la pie & pour le lievre.

1°. *Vol pour le milan.* Les oiſeaux pour ce vol ſont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage & qu'ils ſont les plus hardis ; on y fait quelquefois voler les ſacres, ſur-tout lorſqu'ils ſe trouvent de bonne affaite. Pour ce *vol*, on commence par poivrer les oiſeaux, & leur faire la tête avec un chaperon large, afin de les y accoutumer plus facilement ; & lorſqu'ils ſont dreſſés au leurre & qu'ils commencent à y venir avec la filiere, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils ſe connoiſſent. Quand les oiſeaux ſont de bonne créance & bien dreſſés au leurre, on leur fait tuer une poule d'une couleur approchant de celle du pennage du milan ; c'eſt par-là qu'on commence à les mettre en chair, & dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain on ſe contente de les acharner au tiroir, puis on leur préſente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filiere, lui avoir émouſſé les ſerres, & rendu le bec de maniere que les faucons n'en puiſſent recevoir aucune bleſſure. Les faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'auſſi-tôt on leur met une poule à la main, pour les empêcher de ſe paître de la viande du milan, qui ne leur eſt point propre. S'ils fondent de bonne grace ſur le milan, on montera d'abord ſur un arbre, ou ſur quelque élévation voiſine de l'endroit où l'on dreſſe les oiſeaax : c'eſt de-là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoiſſance & deviennent oiſeaux de bonne affaite lorſqu'il s'agira d'y chaſſer de bonne grace. On peut encore, pour ce vol, ſe ſervir du duc, afin d'y attirer le milan, & choiſir pour cela un endroit qui convienne à leur donner la premiere curée.

2°. *Vol pour le héron.* On y dreſſe les oiſeaux de même que pour le milan, excepté qu'il faut que la poule ſoit du pennage du héron, & qu'au lieu qu'on leur ôte le milan comme un pât dangereux, au contraire on les laiſſe ſe paître du héron, dont la chair même leur eſt ſalutaire.

Pour bien affaiter les oiſeaux dans ce vol, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, obſervant de ne leur rien donner dans le jour de repos; mais

en récompenſe le jour du vol, leur laiſſer prendre de bonnes gorgées de leur gibier, & faire en ſorte qu'ils aient un héron de juſte guerre.

Dans cette volerie, on ne doit jamais attaquer le milan ou le héron que dans le vent; & quand celui-ci prend motte, on lui jette un hauſſe-pied, afin de le faire monter, puis un teneur. Quelquefois même, pour obliger le héron à monter plus promptement, on tire pluſieurs coups de fuſil : l'oiſeau partant au bruit, donne aux Chaſſeurs le plaiſir qu'ils en attendent.

3°. *Vol pour la corneille.* Les faucons, & quelquefois le tiercelet de gerfaut, ſont les oiſeaux qu'on emploie pour cette volerie : on met deux faucons avec le tiercelet; & ces oiſeaux étant affaités, ainſi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir : ce n'eſt jamais que le ſoir & à l'heure du paître qu'on doit la leur préſenter.

Ainſi qu'on a fait à l'égard du milan, il faut, avec le duc, attirer la corneille, & au défaut de cet oiſeau, ſe ſervir d'un chartier, près duquel il y auroit des corneilles; (ce ſeroit pour le mieux s'il n'y en avoit qu'une). Il eſt bon que ce chartier ait pied à terre, afin que le Fauconnier ſe mette derriere lui; (car les corneilles ſe laiſſent approcher de fort près des chartiers), & il n'eſt pas plutôt à portée des corneilles, qu'il leur jette dans le vent les oiſeaux deſtinés à voler. Ce vol eſt le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veuille dreſſer un qui ſoutienne, comme lorſque la corneille a pris eſſor dans les arbres, & que les oiſeaux en ſoutenant la font partir. Alors la corneille vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaiſir poſſible.

4°. *Vol pour les champs.* C'eſt le vol qui demande le plus de ſoins : il eſt néceſſaire que les oiſeaux qui y ſont inſtruits aient non-ſeulement créance à l'homme, mais encore aux chiens, parce qu'ils ne volent rien en partant lorſqu'ils ſoutiennent; d'où vient qu'on les appelle *oiſeaux légers.* Ils doivent être bien affaités, bien introduits au vol, & mis hors de filiere : il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, & leur en laiſſer faire bonnes gorgées. Cela fait, on prend le lendemain une perdrix, on la cache ſous ſon chapeau, & on l'attache à une filiere, afin de la faire partir à propos dans un champ où les oiſeaux ſeront bien tournés, & lorſqu'ils commenceront à connoître leur proie.

Quand on eſt arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jetter les oiſeaux, on fait partir des perdrix qu'on fait ſuivre; on les relance, tandis qu'on donne bonne gorgée aux faucons, d'une autre perdrix en vie qu'on a dans la fauconnerie. Si quelquefois les perdrix ne partent point, pour lors les oiſeaux ſont en état de voler de bonne action, on les jette auſſi-tôt du poing après une compagnie de perdrix aſſez éloignée en vue de les ſauver, afin que les oiſeaux montent & qu'ils ſoutiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à ſervir les oiſeaux, à leur faire faire un bon pât, & obſerver qu'un oiſeau léger ne doit jamais prendre qu'une perdrix, à moins qu'avant cela on n'ait remarqué qu'il ſoit bien à la chair.

Pour les oiſeaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix ſous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier : enſuite, & lorſqu'on veut avoir le plaiſir de ce vol, on cherche dans une campagne des perdrix proche quelque remiſe, afin que les oiſeaux volent de leur gré & de bonne action. Les ſacres ſont propres à cela, ainſi que les laniers : on prend auſſi quelquefois des oiſeaux de paſſage, auxquels on fait rendre le double de la mulette.

On a éprouvé juſqu'ici que de jardiner le matin ces oiſeaux & les baigner ſouvent, étoit un bon expédient pour les rendre généreux & les faire voler de bonne action. A l'égard de la premiere maniere de voler aux champs, on ſe ſert ordinairement de faucons, de tiercelets de faucons, de ſacrets, de laniers & de lanerets.

5°. *Vol pour riviere.* Quand on a choiſi des faucons pour riviere, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre créance, on les porte ſur le poing, & on ne les abandonne pas qu'ils ne commencent à ſe faire à la chair. Cela obſervé, il faut ſe retirer de maniere que ces oiſeaux ne vous voient point, après les avoir mis ſur quelque choſe d'élevé; puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant, avant qu'ils ſe reconnoiſſent, & parlant à eux pour après les faire ſauter ſur le poing, ſuivant qu'on jugera qu'ils ſont affaités.

Après trois ou quatre jours d'exercice, & ſelon qu'on remarque leur aſſurance, on les jardine ſur la pierre après les avoir déchaperonnés, & avant que de ſe reconnoître; puis les tournant, on leur donne à chaque tour une gorgée : on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte, faiſant toujours en ſorte qu'ils ne voient point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'il les paiſſe ſur le leurre pour les leurrer après entre deux hommes; & comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer. Quelques jours après on monte à cheval pour leur en faire tuer un ſecond; & après cela, les tourner en leurrant & frappant du gant ſur la botte : s'ils ne s'effraient point, il faut les leurrer ſur leur foi; enſuite on cherche une mare ou un ruiſſeau, & laiſſant les oiſeaux d'un côté du bord, on paſſe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chaſſeurs bat l'eau avec une baguette, tenant en main un oiſeau de riviere; & leur ayant laiſſé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant; puis lorſqu'ils ſont bien tournés, on leur jette l'oiſeau de riviere, en criant: *la, la, la, la*, pour leur en donner enſuite bonne gorgée, & leur continuer ainſi deux ou trois curées.

Après ce premier affaitage, on cherche l'occaſion de voler pour bon; l'ayant trouvée, on jette d'abord le premier de ces oiſeaux, qui, auſſi-tôt qu'il a remis l'oiſeau de riviere, doit être incontinent ſuivi du ſecond. S'il arrive qu'ils ſoient quinteux, on prend en main l'oiſeau de riviere qu'on jette en criant, quand l'occaſion eſt belle, & on continue ainſi juſqu'à ce que les faucons aient entiérement reconnu leur gibier. Lorſque ces faucons ſont bien à la chair, on jette le premier oiſeau dont on a parlé, & qui étant un oiſeau de bonne affaite & bien affaité, ſert de guide pour chaſſer le change & conduire les autres à la volerie.

Si ces oiſeaux, qu'on peut alors appeller bons voleurs & oiſeaux de bonne aſſurance, ont fondu en rondon & pris quelque proie, il ne faut pas leur permettre de s'en paître; au contraire on doit la leur ôter d'abord & les remettre au vol : c'eſt alors, ſuivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiſeaux qu'on jette amont pour ſoutenir, ſoit pour riviere, pour pie ou pour les champs; & pour tenir ces oiſeaux en état, on leur fait ordinairement rendre la mulette avant de les mettre hors de filiere : c'eſt ainſi qu'on doit conduire l'affaitage de toutes ſortes d'oiſeaux légers.

6°. *Vol pour pie.* On dreſſe les oiſeaux pour pie comme ceux dont on vient de parler : pour cela, on a une pie à la main qu'on leur jette à propos, après leur avoir laiſſé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de pigeon par-deſſous l'aile de cette pie, ſans que l'oiſeau s'apperçoive de ſon pennage, car une autre fois cela pourroit lui faire prendre le change. On donne aux oiſeaux deux ou trois curées de pigeon; puis lorſqu'on ſe trouve dans un endroit propre à voler, on jette le tiercelet le plus ſage, pour conduire les autres à la chaſſe du change; car ce ſont ordinairement les tiercelets de faucons qui ſont

les plus propres au vol pour la pie. Quand ce premier tiercelet a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie; & après l'avoir remise, on jette les autres oiseaux en la leur faisant voir d'abord; puis on tâche, si l'on peut, de la leur faire prendre, & de les paître de pigeon, comme on a dit.

Après avoir jetté pour la premiere fois le premier tiercelet, on le jette encore une seconde; & ayant fait quatre ou cinq tours, on le fait suivre des autres, en leur montrant toujours la pie avant que d'avoir commencé à voler: après leur vol, & lorsqu'on le prend, on leur donne trois ou quatre curées du pigeon, qu'on leur arrache ensuite pour les remettre au vol comme auparavant.

7°. *Vol pour le lievre.* On suppose ici un oiseau bien affaité, & auquel il ne manque plus que d'être instruit au vol pour lievre : pour cela on lui fait tuer un poulet pour lui faire connoître le vif. Quand il sait ce que c'est, on prend un lievre en vie, on lui casse une jambe; & au défaut de cet animal, on en a seulement une peau qu'on remplit de paille. Cette peau ainsi accommodée, on l'attache avec une petite corde fort longue à la sangle d'un cheval : on doit armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pousse, paroît à l'oiseau comme un lievre qui fuit; ce qui convie le faucon à fondre aussi-tôt dessus; & il ne l'a pas plutôt tiré, qu'il faut courir pour lui faire bonne chere de la poule qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on se sera pourvu. De tous les oiseaux de proie, les gerfauts sont ceux qu'on préfere pour ce vol.

Soins qu'on doit prendre pour maintenir les Faucons en santé.

Pour tenir les faucons en santé, on ne leur donnera point gorge sur gorge & grosse gorge, sur-tout des bêtes qui sont en rut. Quand les oiseaux ont passé leur gorge par le haut, il la leur faut laisser passer par le bas, c'est-à-dire, attendre qu'ils aient digéré leur nourriture; autrement c'est les mettre en danger de mourir : voici les cures dont on se sert pour les purger. Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'absynthe & vingt ou trente clous de girofle; enveloppez le tout dans un linge blanc, & le cousez bien; ajoutez à tout cela de la filasse ou du coton, faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque consommé; ensuite tirez la filasse ou le coton, étendez-le, faites-le sécher dans un endroit couvert, sans l'exposer au feu ni au soleil, & gardez-le jusqu'au besoin : c'est un remede très-bon pour le rhume, les filandres & autres maladies; le girofle & l'absynthe peuvent servir une seconde fois.

La viande qui sert de nourriture aux oiseaux de proie, doit être hachée, & il ne faut point la leur donner qu'on ne l'ait mouillée d'eau fraîche en été, & en hiver d'eau tiéde. La viande de boucherie sera sans graisse & sans nerfs : on ne leur donne jamais de bœuf seul, on y mêle moitié de mouton.

Les petits poulets sont un bon pât pour eux; les vieux pigeons les rendent trop voleurs & trop glorieux; c'est pourquoi on ne leur en paît guère, à moins que ce ne soit dans le tems de leur mue & lorsqu'il fait froid.

La journée des oiseaux de fauconnerie ne commence que le soir, qui est le tems qu'on les fait tirer & qu'on leur donne la curée seche, avec une ou deux gorgées du pât, selon qu'on connoît le tempérament des oiseaux. On doit les mettre sur la perche dans un lieu tempéré, les découvrir quand la chandelle est allumée, pour les accoutumer avec le monde & leur faire connoître les chiens. Il faut que la perche sur laquelle seront les faucons, soit placée vis-à-vis la cheminée, afin

qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les oiſeaux s'allongent & faſſent large, ce qui eſt en eux une marque d'une ſanté parfaite. Celui qui a le gouvernement des faucons, doit avoir ſoin de relever les cures, de les preſſer avec le doigt, de conſidérer ſi l'eau en eſt claire, & la porter au nez pour ſentir ſi elle n'a point contracté une mauvaiſe odeur : outre cela, examiner ſi leurs émeus ſont louables & s'ils ne ſont point mêlés de jaunes : il levera ces oiſeaux ſur la perche, les acharnera au tiroir, leur fera prendre une ou deux gorgées, en attendant qu'il les paiſſe tout-à-fait, ſi ce n'eſt un jour de chaſſe ; & de huit jours en huit jours il aura ſoin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe ; cela leur nettoie très-bien le boyau & les purge de leurs mauvaiſes humeurs.

Pour conſerver les oiſeaux de proie en ſanté & les tenir en état de voler, il faut leur donner une fois ou deux la ſemaine des pierres ; c'eſt un remede dont ils ſe ſervent naturellement. Si les oiſeaux ne tiennent ni par haut ni par bas, il faudra les curer avec une pilule groſſe comme une petite féve, compoſée de la maniere que voici. Prenez une once de manne, une dragme d'aloës, autant de myrthe, une demi-dragme de ſafran, autant d'agaric & de rhubarbe, & ſix clous de girofle ; pulvériſez le tout enſemble, faites-en une maſſe que vous mettrez dans une boîte, & dont vous ferez des pilules pour les donner aux oiſeaux attaqués du rhume, des filandres & des aiguilles, ou lorſqu'ils auront fait quelques efforts ou choqué trop fortement contre le gibier.

Comment mettre les Oiſeaux de proie en mue.

Il y a trois ſortes de mues : ſavoir, celle des faucons & des laniers de paſſage, celle des gerfauts, & celle des niais, ſoit faucons ou laniers. Les faucons doivent muer ſur la perche & en chambre, & avant cela on les poivre & on leur fait prendre le double. On leur tient un baquet plein d'eau dans leur chambre, pour qu'ils s'y baignent. Tout cela ſe fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour, la graiſſe ne les ſuffoque à force de ſe débattre. Le tems de les paître eſt à ſept heures du matin & à cinq du ſoir.

La mue des gerfauts doit ſe faire dans un endroit frais ; il faut les couvrir d'un chaperon aiſé, afin qu'ils puiſſent manger facilement, les attacher à un petit pieu & mettre devant eux deux gazons ſur leſquels ils puiſſent ſe repoſer. Pendant le tems de la mue, on ne leur donne qu'une groſſe gorge par jour : on les laiſſe un jour de la ſemaine ſans manger, obſervant ce jour-là de les déchaperonner pour voir s'ils n'ont point mal aux yeux ou à la bouche ; & au lieu qu'on poivre les autres & qu'on leur fait rendre leur doublure, on ne fait ſeulement que poivrer ceux-ci.

La viande dont on les paît doit toujours être lavée, afin qu'ils ne ſe dégoûtent point : on ne prend cette précaution que lorſque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire eſt de petits chiens de lait, des rats ou des ſouris. Si on les paît de viande de boucherie, il faut que ce ſoit de bœuf & de mouton ſans graiſſe ni nerfs : on hache le tout, & on y mêle trois ou quatre œufs. Faute de viande, on leur donne des œufs dans du lait, réduits en conſiſtance de bouillie.

Pour les niais, ſoit faucons ou laniers de paſſage, on les paît de pareille viande, excepté que pendant trois ſemaines ou un mois on fait macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou de l'huile d'olives battue à trois ou quatre fois dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde ſon goût. On macere ainſi leur viande juſqu'à ce qu'ils ſoient hors de mue.

Maladies des Oiseaux de proie, & moyens de les en guerir.

De la Fievre.

On connoît que les oiseaux de proie ont la fievre quand ils tremblent, qu'ils ont les pennes & la tête penchées, que les petites plumes de dessous le menton sont toutes recoquillées, qu'ils rejettent le pât qu'on leur donne, & lorsqu'on les touche on sent une chaleur extraordinaire. Quand les faucons sont ainsi malades, on leur donne pour nourriture du foie de poulet, ou de la chair de petits poulets, ou bien de menuisailles de petits oiseaux, après les avoir laissé macérer dans l'eau de buglose ou de chicorée sauvage. Il faut, en été, mouiller les pieds & le bloc de l'oiseau de suc de plantain ou de laitue, quelquefois de jusquiame, ou d'autres herbes rafraîchissantes. L'endroit où perche l'oiseau atteint de la fievre, doit être frais, un peu obscur & séparé du bruit : quand il est trop maigre, on le repaît deux fois par jour : si l'oiseau ne se rétablit point après cela, il est bon de le curer avec un bolus composé de filasse ou de coton, ainsi qu'il a été dit, & de la rhubarbe pulvérisée : ce remede lui fera évacuer la bile.

De l'Apoplexie.

Cette maladie prend les faucons à la tête; elle leur vient de réplétion, ou pour être trop sanguins : alors ces oiseaux sont sans mouvement, ayant les conduits des organes bouchés, & sont en danger de mort si l'on n'y remédie promptement. Si c'est de réplétion que vient le mal, paissez-les de viandes légeres & liquides, c'est-à-dire, de cœur de veau, d'agneau ou de chevreau trempé en eau tiéde & bien nettoyé, ou bien de chair de petits poulets ou de jeunes moineaux trempée de même ; ensuite curez-les avec de l'aloës mis en poudre, & mêlé dans un bolus de filasse préparé, ou de coton, gros comme une petite féve, avec un peu de sucre : on leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. Ce remede leur ôte quelquefois l'appétit ; mais on le leur rend bientôt, si on trempe la viande dont on les paît dans de l'urine chaude.

Des Abscès de la tête.

Les faucons sont sujets à des abscès de tête : on connoît qu'ils en sont atteints lorsqu'ils ont les yeux enflés, & qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui sent mauvais. Ayez un quarteron de lard à larder, coupez-le en lardons, joignez-y autant pesant de moëlle de bœuf; mettez le tout ensemble tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, pendant lequel tems vous le changerez quatre fois d'eau ; ensuite prenez une terrine, faites-y fondre votre lard & votre moëlle à petit feu sur un réchaud : étant fondu, passez le tout dans un linge blanc, & ajoutez-y peu-à-peu un quarteron de sucre candi en poudre, & une dragme de safran battu lorsqu'il sera froid. Vous remuerez le tout avec une spatule : étant bien incorporé, vous tirerez cette composition & la mettrez dans un petit pot de terre bien couvert, pour vous en servir au besoin. Cette drogue dure trois ou quatre ans sans changer de couleur ni se gâter ; & plus elle est vieille, meilleure elle est. De cette composition on en fait des pilules qu'on donne aux oiseaux le matin pendant trois ou quatre jours, observant de les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils les aient rendues ; la dose de la pilule est

pour l'ordinaire de la groſſeur d'une petite féve ; elle leur purge le ventre : voici pour guérir la tête. Vous prendrez un gros de ſemence de rhue, demi-gros de celle d'aloës hépatique, & une dragme de ſafran battu ; vous pulvériſerez bien le tout enſemble & le mêlerez avec du miel roſat pour en former de petites pilules que vous leur donnerez, obſervant auſſi de les porter ſur le poing & de leur donner une gorge chaude.

Des Cataractes.

La cataracte eſt une taie ou petite peau qui ſe forme ſur la prunelle de l'œil.

Les oiſeaux de proie guériſſent rarement des cataractes, lorſqu'on a négligé ce mal. Pour le détourner, il faut purger les oiſeaux avec les pilules de filaſſe ou de coton, puis leur ſouffler dans les yeux deux fois par jour de la poudre d'aloës & du ſucre candi, & les leur frotter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remedes n'operent point, on prendra un œuf frais qu'on fera cuire juſqu'à ce qu'il faſſe le lait ; on le paſſera enſuite dans un linge, de maniere que la liqueur en ſoit claire : on en diſtillera deux ou trois fois par jour une goutte dans l'œil malade de l'oiſeau, ce qu'on continuera de faire juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement guéri. On ſe ſert encore pour les cataractes du ſuc de racine de chelidoine, qu'on exprime après l'avoir ratiſſée.

Du Rhume.

C'eſt une pituite qui tombe du cerveau des oiſeaux de proie, & quand ils en ſont atteints, on les cure à l'ordinaire ; puis les faiſant vivre de régime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, & pendant deux autres matins, imbibée de rhubarbe, obſervant de donner ces trois priſes en ſix jours. Si le mal ne ſe guérit point, on prendra un peu d'aloës, du ſafran & de l'*hiera picra*, le tout en poudre, pour lier la pilule qu'on leur donnera le ſoir.

Du Pantois.

Ce mal vient aux faucons de l'altération des poumons qui leur coupe la reſpiration. On connoît qu'ils en ſont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, ou lorſque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai ; ou bien lorſqu'ils ne peuvent émeuter, ou que les émeus qu'ils rendent ſont épais, petits, ronds & extrêmement ſecs. On remarque encore qu'un oiſeau a le pantois, lorſqu'ayant toujours le bec ouvert il bâille & le ferme en haut. Ce ſigne eſt mortel ; & pour prévenir le danger, purgez-le avec de l'huile d'olives lavée & battue juſqu'à ce qu'elle blanchiſſe : voici comment cela ſe fait. Vous prenez une écuelle percée ou autre uſtenſile propre, vous y mettez l'huile avec de l'eau, vous les battez bien avec une ſpatule juſqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble, ayant le doigt au trou. Cela fait, tâchez de ne faire écouler que l'eau, en levant un peu votre doigt, & de retenir l'huile qu'il faudra ainſi nettoyer de ce qu'elle a de groſſier, pour la donner enſuite en remede à l'oiſeau malade, qu'on portera alors ſur le poing, & qu'on tiendra ainſi juſqu'à ce qu'il ait rendu ſes émeus. Une heure après cette purgation, on le paîtra de viandes mouillées, qui ſeront du cœur de veau & du foie de poulet. Si l'oiſeau pantois eſt bien à la chair, faites-lui macérer ſa viande dans de l'eau de rhubarbe, poudrez-la d'une pincée de ſucre, & faites-lui-en faire bonne chere après l'avoir bien nettoyée. Ces ſoins ſe continuent pendant ſept ou huit jours. Ce quatriéme jour on donne à

l'oiſeau un bolus de filaſſe préparée, pour évacuer les humeurs qui lui tombent du cerveau, & qui cauſent ſon mal.

De la Craie.

La craie vient d'une humeur ſeche, laquelle cuit & endurcit tellement les émeus de l'oiſeau dans les boyaux, qu'il s'y forme des pierres de la groſſeur d'un pois, & d'une matiere ſemblable à de la chaux; l'amas en eſt quelquefois ſi fort, qu'il lui bouche le boyau, & en peu de jours l'oiſeau meurt ſi l'on n'y remédie. Pour cela, on prend deux ou trois blancs d'œufs, ſelon le nombre d'oiſeaux qu'on a à traiter; on y met du ſucre candi en poudre, & on bat le tout enſemble; enſuite on fait tremper cette mixtion dans la viande dont vous paiſſez vos oiſeaux : donnez-leur-en bonne gorgée, & continuez à les paître de cette façon juſqu'à parfaite guériſon.

De certains vers dont les Oiſeaux de proie ſont attaqués.

Ces vers ſont fort déliés, & prennent les oiſeaux au goſier, autour du cœur, du foie & des poumons. L'indice eſt lorſqu'on les voit pareſſeux, dreſſant leurs pennes ſur le dos, qu'ils ne font que tourner leur balai, & que leurs émeus ne ſont ni purs ni blancs. Pour détruire cette vermine, prenez de la poudre d'aloës ou d'agaric, mêlez-la avec de la corne-de-cerf brûlée & du dictame blanc; incorporez le tout dans du miel roſat, & donnez-en aux oiſeaux de la groſſeur d'une féve. Lorſque les faucons ont pris cette cure, on les porte ſur le poing juſqu'à ce qu'ils l'aient rendue, après quoi on les paît de bonne viande.

Des Filandres.

Il y a deux ſortes de filandres; les unes ne ſont que des filamens de ſang caillé & deſſéché, provenant de la rupture de quelque veine; & les autres ſont de petits vers déliés qui les incommodent en pluſieurs parties de leur corps. Les oiſeaux attaqués des premieres filandres, ſont maigres, tout atténués; leurs pennes ſe dreſſent ſur le dos, & quelquefois on les entend crier. Il faut les purger avec les pilules de filaſſe ou de coton préparé. Si ce ſont des vers qui les rendent malades, on prend une gouſſe d'ail, on en ôte le germe, on la remplit de ſafran, & on la donne à l'oiſeau malade en place de bolus. Ce remede étourdit les vers & ne les fait pas mourir; mais comme ils ſe réveillent au bout d'un mois, & qu'ils tourmentent de nouveau les oiſeaux, il faut recommencer le remede.

De la Chiragre ou *Goutte aux mains.*

La chiragre eſt une eſpéce de goutte qui ſurvient aux mains des oiſeaux : elle paroît comme une tumeur dure dans les jointures de leurs doigts qui ſont enflés, ce qui les empêche de prendre leur gibier & de l'avillonner dans l'occaſion. On remarque qu'ils ſouffrent à ces parties, lorſqu'au lieu de ſe tenir fermes deſſus, on les voit tantôt ſe porter ſur une main, & tantôt ſur l'autre. Ce mal eſt dangereux : pour y remédier, vous prenez un blanc d'œuf, du vinaigre & de l'eau, vous battez bien le tout enſemble & en frottez les mains des oiſeaux malades; ou bien on ſe ſert pour cela de vieille huile d'olives. Il y en a auſſi qui emploient du naphte avec de l'huile de lis blanc, du ſang de pigeon & du ſuif, le tout à doſe égale, qu'ils font chauffer ſur le feu pour en frotter enſuite

les mains des oiſeaux. D'autres prennent du ſuc de chélidoine, autrement dite éclaire, mêlé avec du miel & du vinaigre : ils font du tout un léniment dont ils frottent les mains des oiſeaux.

Croiſſances & ulceres qui viennent à la bouche des Oiſeaux.

Il croît quelquefois à la bouche des oiſeaux de petits morceaux de chair blanchâtres & noirâtres, qui les empêchent de paître à l'ordinaire. Ces croiſſances ſont groſſes comme de petits pois, & pour les ôter on ſe ſert de ciſeaux, ſi l'endroit où elles naiſſent le permet, ſinon on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de ſoufre diſtillée, qu'on met ſur ces croiſſances avec un peu de coton imbibé dedans.

Les oiſeaux de proie ſont encore ſujets à un ulcere très-dangereux qui leur vient à la bouche. On le guérit avec du miel roſat ou de la poudre de coque de noix, ou de celle de tithymale qu'on lie ſerré dans un linge mouillé, & qu'on met ſur la cendre chaude juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en une pouſſiere fort menue qu'on met ſur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron dont ils lavent la plaie. Si le mal ſe guérit, on le frotte de ſirop de mûres, obſervant au reſte de curer les oiſeaux malades avant que d'en venir à d'autres remedes.

Autres inconvéniens qui ſurviennent aux Oiſeaux de proie.

Souvent le faucon ſe bleſſe au-dedans du corps par l'effort d'une deſcente qu'il a faite. Quand cela arrive, prenez de la momie, mettez-la dans un boyau de poule ou de pigeon bien net, & la faites avaler à l'oiſeau, qui d'abord vomit le ſang caillé, s'il en a dans le corps.

Les faucons, en attaquant le héron ou le milan, en reçoivent quelquefois des bleſſures dangereuſes. Il faut alors leur laver la plaie, & couper la plume qui eſt autour, de crainte qu'elle n'entre dans la plaie ; enſuite on y met une tente imbibée de baume ou d'huile de millepertuis, & on laiſſe l'oiſeau de repos dans un endroit tempéré où on le repaît de bonne viande.

Si l'oiſeau n'eſt bleſſé que légérement, frottez la plaie de cet onguent :

Prenez de l'origan, un peu de maſtic, avec deux onces d'aloës, autant d'encens, de la pimprenelle, de la conſoude & de la ſauge, environ une poignée de chacune ; mettez le tout dans une pinte de bon verjus & dans un pot verniſſé, & laiſſez l'y infuſer ; enſuite vous le ferez bouillir & réduire à moitié, & le paſſerez dans un linge en le preſſant, puis vous joindrez à cette collature un gros de poudre de myrrhe, & ſerrerez le remede pour vous en ſervir au beſoin.

Mais ſi le faucon eſt bleſſé dangereuſement, & que les nerfs ſoient offenſés, on ſe ſert de térébenthine qu'on applique ſur la plaie, ſur-tout lorſqu'il y a inflammation, après néanmoins l'avoir lavée d'un léniment fait d'alun, de roſes ſeches, d'écorce de grenade, d'un peu d'abſinthe & de vin blanc, le tout mis ſur le feu & réduit à moitié. Ce remede empêche la formation de l'abſcès.

Il arrive encore aſſez ſouvent qu'un faucon ſe rompt la cuiſſe ou la jambe ; il faut la remettre le plus promptement & le plus adroitement qu'il eſt poſſible, & la tenir en état avec une carte ou des écliſſes ; enſuite on y applique un emplâtre fait de poix noire fondue, mêlée d'un peu de farine, & on l'y laiſſe juſqu'à ce qu'il tombe de lui-même. On doit tenir l'oiſeau dans un lieu chaud tant

que le mal dure. On le cure d'abord avec les pilules marquées, pour détourner les mauvaifes humeurs qui pourroient fe jetter fur la plaie.

Les faucons ont quelquefois la mulette empelottée d'une humeur vifqueufe & gluante qui y retient les cures: il faut leur faire rendre le double par une cure de filaffe de la groffeur d'une féve, & liée de fel armoniac & d'une fois autant de fucre candi. Quand on cure les oifeaux de proie, on les tient fur le poing jufqu'à ce qu'ils aient rendu leur cure; enfuite on les jardine, obfervant de mettre près d'eux un baquet plein d'eau; puis on leur defferre le chaperon fort bas; on refte jufqu'à ce qu'ils commencent à tirer au collier, & alors les oifeaux ne tardent point à rendre la doublure. Les faucons étant ainfi curés, on ne les paît que deux heures après, & on leur donne pour pât une cuiffe de poulet toute chaude, ou une aile de pigeon bien trempée: on ne leur en fait qu'une demi-gorge. La dofe du fel armoniac doit être plus forte aux laniers & aux facres, qu'aux tiercelets & aux faucons.

Quand un oifeau eft courageux, fouvent il prend un effort & a les pennes froiffées, pour avoir trop rudement battu fon gibier. On doit, lorfque les pennes ne font que torfes, les redreffer en les mouillant d'eau un peu plus que tiéde. Si elles font un peu pliées & torfes, on les accommode avec des côtes ou troncs de choux, qu'on fait chauffer entre deux braifes, & qu'on fend en long avec un couteau, & on étend la penne dedans; la chaleur leur remet auffi-tôt la penne en fon premier état. D'autres prennent de l'avoine, & la font bouillir dans de l'eau jufqu'à ce qu'elle foit réduite en bouillie; enfuite ils en font un cataplafme qu'ils mettent fur les pennes. Si la penne eft à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de deffus, il faut prendre une aiguille fine enfilée de foie ou de fil fin, puis faire entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux piéces de la penne, en forte qu'elle fe fourre toute dedans en l'y pouffant avec un dez: étant entrée, on dreffe ces deux piéces de la penne rompue, & on tire le fil en y faifant un petit nœud à chaque bout, & ainfi elle aura chevillé la penne autant d'une part que d'autre: il faut couper le fil près de chaque nœud, & mettre enfuite la penne en fon lieu; par ce moyen la penne fera raccommodée.

Nous avons un autre moyen pour enter; c'eft que coupant la penne dans un tuyau, nous prenons une femblable penne, & mettant un tuyau dans l'autre, nous faifons tenir cette ente avec de bonne colle de poiffon. Pour bien enter un oifeau, fi c'eft un faucon, on prend des ailes d'un autre faucon; fi c'eft un facre, on fe fert de celles d'un facre, & ainfi des autres. C'eft pourquoi vous devez conferver les ailes de vos oifeaux quand ils meurent, pour les enter en mêmes efpéces, une longue penne d'une longue penne, & garder cet ordre de rang en rang, afin que l'oifeau foit promptement enté, foit à l'aiguille ou au tuyau.

Si les pennes de vos oifeaux fe rompent, ayez des aiguilles faites exprès en triangles, fort déliées & pointues par les deux bouts, longues du travers de deux doigts; puis coupez la penne que vous voulez enter, en forte qu'elle fe puiffe bien joindre à l'autre que vous avez préparée, faifant le tout adroitement & gardant la proportion: cela fait, vous fourrez cette aiguille jufqu'à ce qu'elle fe trouve moitié d'un côté, & moitié de l'autre. Lofque l'on fait ces entes, on trempe une heure auparavant les aiguilles dans du vinaigre & du fel, ou du jus de limon, ou dans de l'ail, ou bien dans un oignon.

Pour mettre une queue de lanier à un faucon ou à un autre oifeau, vous aurez une carte tarotée qui foit affez grande, & vous la fendrez; après vous pafferez la queue de l'oifeau dedans, j'entends les douze grandes pennes; puis

vous prendrez de ſemblables pennes par rang, & coupant celle de votre oiſeau, vous enterez les autres par ordre, commençant par les côtés juſqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde, en coupant les pennes à votre oiſeau, que vous les coupiez de biais, comme une oreille de cheval, & que la pointe des cinq pennes ſoit en dehors chacune de ſon côté. Quant aux deux couvertes, vous les couperez toutes rondes par le bout, & par ce moyen la queue ſera toujours plus ſerrée & mieux en ſon lieu. Ayez ſoin que les tuyaux ne ſe fendent point en entrant l'un dans l'autre; ce qu'ayant fait, vous commencerez à les bien coller un à un avec de la colle de poiſſon, mettant les entes chacune à ſa place & par rang.

Quelquefois un faucon, pour vouloir trop avillonner ſon gibier, ſe démonte une ſerre; pour lors on prend de la térébenthine de Veniſe, avec de la crotte de chevre ou de brebis; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprès pour chauffer le doigt ou la ſerre démontée, & il en revient une nouvelle.

CHAPITRE XVI.

De l'Autourſerie.

L'Autour eſt un grand oiſeau de poing, qui eſt le plus grand après le gerfaut. Il ſert à la baſſe volerie, ſur les faiſans & perdrix. Il a les ailes courtes, la tête petite, le bec gros & recourbé, les ſerres noires, les jambes hautes & jaunes, & la queue longue & large.

Il eſt de couleur fauve & ſemée de taches jaunes; ſes yeux ſont enfoncés & noirs. Les autours font leur nid dans les forêts & dans les montagnes. Le bel autour doit être court, bas aſſis, & avoir les mahuttes larges.

On donne aux autours pluſieurs noms différens, ſelon leurs âges. Il y a l'*autour niais*, qui eſt celui qu'on prend au nid; l'*autour branchier*, parce qu'on le prend ſur les arbres, lorſqu'il commence à voler; l'*autour paſſager*, parce qu'il eſt pris en paſſant, ſoit au filet ou autrement; & l'*autour ſourcheret*, celui qui eſt de moyenne taille.

Figure d'un Autour.



Quand on éleve des autours pour le vol, il faut leur donner en volant tout l'avantage possible. Il n'y a pas d'oiseaux de proie plus propres à prendre beaucoup de perdrix en plaine, ou en pays de montagne, & pour cela on en prend deux qu'on tient séparément aux deux extrêmités de la chasse, à trois ou quatre cens pas éloignés de celui qui la conduit; & par ce moyen, en quelque endroit que soient les perdrix, elles trouvent un autour en tête, qui les surprend lorsqu'elles n'ont plus de force. On doit prendre garde alors que les autours ne soient point pillards; car il pourroit arriver que fondant tous deux sur une perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entre-tuer; en ce cas, il faut courir vîte à eux, & les en empêcher.

Ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des Autours.

Quand on veut avoir des *autours niais*, on ne doit jamais les enlever de leur aire qu'ils ne commencent à noircir, & qu'ils n'aient la queue à la moitié de leur juste longueur; car plus ils sont forts, plus on les estime. Les

branchiers paſſent toujours pour les meilleurs. Pour bien dreſſer des autours, il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille & d'autres petits oiſeaux, prenant garde que ces autours ne s'empelotent point lorſqu'on leur donne de la plume qu'ils ne peuvent digérer, ce qui les met en danger de mourir: il eſt bon de les traiter avec attention, & de les tenir dans un lieu chaud & ſec, ils s'en portent mieux. On les accoutume ſur le poing quand ils commencent à ſe percher, & au bruit des chevaux & des hommes, afin qu'ils ne s'en effraient point. Il eſt eſſentiel de faire voler les autours de bonne-heure, parce qu'à meſure que les perdreaux ſe fortifient, les jeunes autours prennent auſſi des forces: il ſuffit alors de leur faire voler un perdreau par jour, pour les en paître pendant tout le mois d'Août. En Septembre, on leur en fera voler deux ou trois au plus, & dans un tems frais, car le chaud les rebute.

Si néanmoins on veut chaſſer aux perdreaux, on peut riſquer un autour de médiocre valeur, & garder les bons pour l'hiver. Les autours formés ſont eſtimés. Les *fourcherets* valent mieux que tous les autres, tant pour la plaine que pour les côteaux. Les autours ſe dreſſent aiſément & ſe rendent ſans peine ſur le poing avec un tiroir; ils ne s'écartent point pour peu qu'on les traite avec douceur: il y en a qui les chaperonnent, cela eſt bon pour les paſſagers; mais les niais ne s'en accommodent point.

Il faut prendre garde de leur donner à connoître la volaille, ni les pigeons, de crainte qu'ils ne détruiſent la baſſe-cour: pour les paître de vif, on doit avoir des perdreaux, des perdrix, ou des tourterelles, & leur arracher la queue. Pour les *paſſagers*, ils ſe traitent autrement que les niais; on les chaperonne ordinairement, ils en valent mieux; & comme ils viennent fort bien au leurre, on les y dreſſe. Un autour paſſager n'eſt bon que lorſqu'il n'eſt que d'une mue, ou qu'il n'a qu'un an: alors il faut le rendre gracieux & l'aſſurer; c'eſt la principale attention qu'on y doit faire. Les autours niais ne partent point du poing comme les paſſagers, c'eſt pourquoi on les accoutume à ſuivre; mais il eſt bon auſſi de ne les point perdre de vue, de peur qu'ils ne prennent les perdrix en cachette, & qu'ils ne s'en paiſſent. On ne les fait voler que modérément après les avoir ainſi dreſſés, afin qu'ils ne ſe reconnoiſſent pas.

Si l'on veut tenir toujours un autour en bon état, on le cure avec du coton, & on l'acharne au tiroir tous les matins; il ne faut pas que ce ſoit au ſoleil, ni trop près du feu, car cela les feroit mourir. Les autours, après avoir tiré, doivent être mis dans un lieu qui ne ſoit ni trop froid, ni trop humide, & où le vent ne donne pas. Quand on leur préſente le tiroir, il faut auparavant qu'il ait été trempé dans du vinaigre & de l'eau, où l'on aura mis du ſucre candi.

On n'abat jamais les autours que dans un grand beſoin, parce que cela les rebute, & un autour obéit toujours plus volontiers quand on lui préſente le tiroir pour lui faire approcher la perche.

Il faut tous les matins le jardiner au ſoleil & où le vent ne donne point, après qu'il a mangé, & le laiſſer deux heures ſur la perche.

Il eſt bon de baigner les autours toutes les ſemaines & de ne les point faire voler ce jour-là; ils en valent mieux quand ils ne volent que deux jours de ſuite; & pour les délaſſer d'avoir été ſur la perche, on les met dans un endroit étroit ſans les y attacher.

On purge les autours avec de la chair & de la manne, & pour lors on ne doit point les abattre. On leur donne, ſi l'on veut, pour cures des pilules blanches ou rouges; cela ſe fait trois jours de ſuite au commencement de

l'année, & autant avant que de les mettre en mue, & le quatriéme jour on leur donne une pierre d'aloës dans un morceau de chair; cela leur lâche le ventre.

Dans l'hiver, on purge les autours avec ſix grains de poivre blanc qu'on leur fait prendre auſſi dans un morceau de chair, ſans qu'il ſoit beſoin d'abattre ces oiſeaux, & on les cure ainſi de vingt jours en vingt jours.

Pour guérir les autours des humeurs viſqueuſes qui peuvent leur nuire, on ſe ſert d'une herbe qu'on appelle *éclaire*, & on ſe contente de leur en donner une ou deux priſes ſeulement chaque année.

On tient qu'une glaire d'œuf battue avec du ſucre candi pulvériſé & donnée de dix jours en dix jours aux autours, leur eſt merveilleuſe, & que l'huile d'olive battue leur eſt ſinguliere quand ils commencent à entrer en mue.

Pour faire paître un autour, acharnez-le d'abord au tiroir ſec avant de le paître; enſuite prenez de la chair coupée par petits morceaux; mettez-la dans un plat plein d'eau tiéde, & lui donnez ce pât; on ſe ſert pour cela d'eau de fontaine avec du ſucre, ou de la manne délayée dedans: cette maniere de paître ces oiſeaux les garantit de bien des maladies auxquelles ils ſont ſujets.

Les autours, plus que les autres oiſeaux de proie, ſont larrons; & pour les empêcher de ſe paître en cachette du gibier, il faut leur coudre une petite ſonnette ſur les deux couvertes de la queue, afin qu'on les entende par-tout où ils ſeront.

Maniere de dreſſer les Autours.

Celui qui gouverne les autours doit toujours chercher à faire plaiſir à ces oiſeaux quand ils commencent à voler, ſoit qu'il mette la perdrix au pied, ou qu'il la remette au buiſſon; & pour aller d'ordre en cela, il ne faut pas qu'un autour vole plus d'une ou de deux perdrix avant qu'il ſoit animé, autrement cela le rebute; & après qu'il a volé, on ne le lâche point qu'il n'ait repris haleine & qu'il ne ſe ſoit ſecoué.

Pour qu'un autour vole bien, il faut toujours qu'il faſſe un tems propre, parce que ſi le chaud eſt trop âpre, il monte en eſſor, ou gagne les arbres, d'où il ne deſcend point que la faim ne le preſſe. On doit avoir toujours deux ou trois de ces oiſeaux prêts à voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; c'eſt le moyen de ne les point rebuter.

Comment lâcher les Autours.

Les autours ne veulent point être lâchés de *rebat*, c'eſt-à-dire, de les tenir trop long-tems ſans les lâcher; il eſt à propos de les tenir quand on juge que les perdrix ſont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue trop & les rend mal gracieux: on doit ſuivre auſſi ces perdrix pour les faire repartir, afin que les autours qui les voient fatiguées, fondent ſur elles. Il ne faut jamais découpler les chiens deſtinés pour l'autourſerie, que la roſée du matin ne ſoit paſſée, parce que cela ôte le ſentiment aux chiens, & que les autours qui ſentent cette humidité, vont s'éplucher ſur le premier arbre qu'ils trouvent.

Les gelées blanches ſont plus dangereuſes pour les autours, que la gelée de l'automne; & quand ces oiſeaux ſont en chaſſe, il eſt bon de leur donner toujours le loiſir de guetter les perdrix à la remiſe, afin qu'ils les empietent mieux, & qu'ils ne les manquent pas.

Si l'on voit que les autours mal affaités aient gagné les arbres, & qu'ils faſſent difficulté d'en deſcendre, ayez une filiere longue de trois ou quatre toiſes, au

bout de laquelle ſera attachée par l'aile une perdrix morte ; traînez-la ainſi aſſez loin de l'oiſeau, qui, la voyant remuer, fondra deſſus d'abord, & par ce moyen on reprend ces oiſeaux.

Il eſt néceſſaire de ſecourir les autours à la remiſe, & pour cela abordez-les doucement de peur de les effaroucher, & prenez garde ſur-tout que les chevaux & les chiens n'en approchent de trop près, parce que cela rebute les autours ; c'eſt pourquoi il eſt bon de tenir toujours en crainte les chiens, & de n'en mettre que quatre couples pour la volerie ; les grands chiens épouvantent les autours, principalement les tiercelets qui ſont plus timides.

L'abri du vent eſt toujours néceſſaire quand on chaſſe avec les autours. Si l'on chaſſe en plaine & que le vent ſoit trop incommode, il faut ceſſer de chaſſer, à moins que le vent ne ſouffle que médiocrement, & obſerver encore de ne point chaſſer dans le fil du vent ; & lorſqu'on chaſſe, on doit avoir une baguette en main pour la fourrer dans les buiſſons, & faire repartir la perdrix quand elle ſe met au crû. Il faut toujours faire choix des oiſeaux qui vont bas, ce ſont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui ſe relevent.

Les autours paſſagers ne veulent pas qu'on les garde long-tems ſans les faire voler, quelque tems qu'il faſſe ; & pour empêcher qu'ils ne ſe gâtent & ne ſe découragent, on prend des perdrix vives, & on en attache une au bout d'une filiere de douze ou quinze pieds de long, puis on lie un autour à l'autre bout ; enſuite on prend cet équipage, & l'on s'en va dans un endroit propre pour chaſſer ; on fait voir la perdrix à l'autour, qui fond deſſus auſſi-tôt ; on doit l'en laiſſer paître & prendre bonne gorgée ; en réitérant cela de trois jours en trois jours, l'oiſeau devient d'un très-bon affaitage.

Vol pour le Canard.

Les autours, à la différence des autres oiſeaux de proie, ſont leur coup *à la toiſe*, c'eſt-à-dire, tout d'une haleine, d'un ſeul trait d'aile, & ſont toujours plus vîtes à partir du poing que les autres ; c'eſt pourquoi ils ſont les ſeuls pour le vol du canard. Il faut avoir un autour des plus courageux, & choiſir pour la volerie un endroit où il y ait des foſſés & des canards. Plus les foſſés ſont étroits & profonds, plus ils ſont commodes pour cette chaſſe.

Qnand on eſt arrivé ſur le lieu, & qu'on a obſervé où ſont les canards, on prend les devans le long du foſſé avec l'autour ſur le poing. Etant vis-à-vis, on ſe préſente ſur le bord : les canards ne manquent point de prendre l'épouvante & de ſe lever ; mais l'autour auſſi-tôt du poing vole à eux & en empiete toujours quelqu'un. Pour rendre les autours bons à cette volerie ; il eſt à propos de leur montrer quelquefois des canards domeſtiques, afin qu'ils connoiſſent mieux ce gibier.

Vol pour le Lapin.

On doit avoir un autour dreſſé, & dont l'inſtinct ſoit pour le poil ; ce qui ſe connoît lorſqu'on commence à l'affaiter : il eſt à propos de lui faire voir quelques lapins tout vifs ; il s'y anime & devient propre à cette volerie, de maniere qu'on peut s'en ſervir pour aller prendre ſoir & matin des lapins dans les garennes en ſe promenant. Il eſt bon d'avoir chez ſoi des clapiers, afin d'y prendre des lapins pendant toute l'année, pour accoutumer les autours à ce gibier, & ſur-tout pendant leur mue. Tout cela ſe fait ſans peine.

Différence des Autours.

Il y a des autours de différentes grandeurs : ceux qui nous viennent des pays étrangers, ſont ou trop gros, ou trop petits, par rapport aux nôtres qui ſont de moyenne taille : à l'égard du pennage, on en voit de ſi extraordinaire, que ſans une longue pratique, on s'y trouve tous les jours trompé. On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, d'autres qui l'ont blond, d'autres fort brun, d'autres brun & blond, & d'autres enfin de couleur contraire. Quoique ces oiſeaux viennent de différens pays & qu'ils aient différens pennages, toutes ces variétés ne les rendent point différens en eſpéces ; car il n'y a qu'une ſorte d'autours, les uns, à la vérité, meilleurs que les autres.

Accidens des Autours.

C'eſt une erreur de ne point paître les autours le matin ayant curé, croyant par-là les tenir affamés, & qu'ils en feront plus âpres à la volerie, mais, au contraire, ceux qu'on néglige ainſi, tombent en une défaillance qu'on nomme *boulimie*, qui les abat & les met en riſque de mort.

Cette *boulimie* eſt cauſée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorſqu'on laiſſe trop jeûner l'oiſeau; ce qui arrive le plus ſouvent en hiver & pendant les grandes froidures : c'eſt pourquoi on doit avoir ſoin en cette ſaiſon que les autours ſoient nourris abondamment & proprement ; car il ne faudroit qu'un pât mal propre pour dégoûter l'oiſeau ; plus il fait froid, plus il digere, parce que la chaleur naturelle eſt plus concentrée.

Les autours ſont ſujets à monter quand le chaud eſt trop rude : il faut ſe coucher à terre & ne point perdre l'oiſeau de vue, pour voir où il deſcendra ; c'eſt ordinairement ſous le vent & ſur les arbres voiſins : il eſt bon d'avoir ſur-tout de la patience.

Le ſurplus de ce qui regarde les autours leur eſt commun avec les faucons, dont le précédent Chapitre traite.

CHAPITRE XVII.

Dictionnaire de Venerie & de Fauconnerie.

ABAISSER, c'eſt diminuer la nourriture de l'oiſeau lorſqu'il eſt trop gras, pour le rendre plus léger & plus avide à la proie.

Abandonner l'oiſeau, c'eſt lui donner ſa liberté, parce qu'il n'eſt bon à rien, ou le laiſſer libre en campagne pour l'égayer.

Abattre l'oiſeau, c'eſt le tenir ſerré entre les deux mains pour le garnir de jets, le poivrer & le médicamenter. On dit, il faut abattre l'oiſeau.

Abatis, c'eſt quand les vieux loups ont tué des bêtes : on dit, les loups ont fait cette nuit un grand abatis. *Abatis* ſe dit auſſi lorſque les jeunes loups vont & viennent au lieu où ils ſont nourris, y faiſant de petits chemins où ils abattent l'herbe.

Abatures, foulures de fougeres ou de brouſſailles, que le cerf abat de ſon ventre en paſſant. On connoît le cerf par ſes abatures.

Abecher l'oiſeau, c'eſt lui donner une partie du pât ordinaire pour le tenir en appétit, afin de le faire voler un peu après. On dit, il faut abecher le lanier.

Abois,

Abois, c'eſt quand la bête s'arrête & qu'elle ſe tient devant les chiens par laſſitude, & n'en peut plus.

Derniers *abois*, c'eſt lorſque la bête tombe morte ou outrée : on dit, *la bête rend les derniers abois*.

Aborder la remiſe : quand la perdrix pouſſée par l'oiſeau gagne quelque buiſſon, il faut aborder la remiſe ſous les vents, afin que les chiens ſentent mieux la perdrix.

Abreuvoir, endroit où les oiſeaux vont boire : on dit, *prendre les oiſeaux à l'abreuvoir*.

Accouer un cerf, c'eſt le joindre lorſqu'il eſt ſur ſes fins pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret ; pour lors on dit, *le cerf eſt accoué*.

Accourcir le trait, c'eſt le ployer à demi, ou tout-à-fait, pour tenir le limier.

Accuts, ce ſont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

Acharner l'oiſeau ſur le tiroir, c'eſt lui mettre de la chair ſoit au poing avec le tiroir, ſoit en attachant le tiroir au leurre.

Adouée : une perdrix adouée, en Fauconnerie, veut dire appariée.

Affaite : un oiſeau eſt de bonne affaite lorſqu'il fait bien ſon devoir, quand on l'a bien affaité, bien duit à la volerie.

Affaiter, c'eſt dreſſer des oiſeaux de proie qu'on apprivoiſe & qu'on aſſure pour revenir ſur le poing ou au leurre. C'eſt auſſi les duire au vol, les curer, les traiter, r'habiller leurs pennes, les tenir en ſanté, & les rendre de bonne affaite. L'*affaitage* eſt plus difficile qu'on ne penſe.

Affriander l'oiſeau, c'eſt le faire revenir ſur le leurre avec de bon pât de pigeonneaux ou de poulets.

Affut, en terme de chaſſe, eſt un lieu caché où l'on ſe met avec un fuſil prêt à tirer, & où on attend le gibier au paſſage : on dit, *il fait bon le matin aller à l'affut*.

Aiglures ou *bigarrures*, ſont des taches rouſſes qui bigarrent le deſſus du corps de l'oiſeau. Le lanier eſt celui qui eſt le plus bigarré d'*aiglures*.

Aiguille, maladie des faucons qui s'engendre de poux, lombriques ou vers, plus petits & plus dangereux que les filandres.

Aiguilles, ſont des fils ou lardons que les valets de chiens pour ſanglier doivent porter, afin de panſer ceux que les défenſes de cet animal auront bleſſés.

Aiguillon, ſe dit des fumées des bêtes fauves, parce qu'elles ont une pointe au bout.

Aire, nid d'oiſeau de proie. On dit auſſi un faucon de *bonne aire*, quand il eſt de bonne race & facile à affaiter.

Albrené, ſe dit de tout oiſeau de proie qui a le pennage rompu ou manqué.

Allongé, c'eſt lorſqu'il l'a entier & de bonne longueur.

Aller de bon tems, c'eſt quand les Veneurs vont peu de tems après que la bête eſt paſſée. *N'aller plus de tems*, eſt lorſqu'il y a un jour ou deux au moins qu'elle eſt paſſée.

Aller d'aſſurance, ſe dit de celle qui va au pas, le pied ſerré & ſans crainte.

Aller de hautes erres, ſe dit de celle qui eſt paſſée il y a pluſieurs heures.

Aller au gagnage, ſe dit des bêtes fauves & du lievre, qui vont viander dans les grains.

Aller en quête, c'eſt quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec ſon limier.

Andouillers, ſont les chevilles du bois de cerf, du daim & du chevreuil.

Apoltronir l'oiſeau, c'eſt lui couper les ongles des pouces, c'eſt-à-dire des

doigts de derriere qui font sa force & son courage, & sans lesquels il n'est plus propre pour le gros gibier.

Armer l'oiseau, c'est lui attacher des sonnettes aux pieds. On arme aussi les cures de l'oiseau : voyez *Cure.*

Assurer un oiseau, c'est l'apprivoiser si bien, qu'il ne s'effraie de rien. On ne le met hors de filiere que quand il est bien assuré, tant à la chambre qu'au jardin qui représente les champs.

Atanaire, se dit de l'oiseau qui a le plumage de l'année précédente, n'ayant pas mué.

Attombisseurs, se dit des oiseaux qui attaquent le héron dans son vol; on lui en lâche plusieurs pour les différentes attaques.

Atrempé, se dit d'un oiseau qui n'est ni gras ni maigre.

Anuer les perdrix au partir, c'est les observer exactement lorsqu'elles partent pour pointer l'œil & choisir bien.

Avillons, sont les serres du pouce ou du derriere des mains de l'oiseau; & il *avillonne* bien quand il donne vigoureusement des serres de derriere.

Baguette, bâton dont le Fauconnier se sert pour fourrer dans les buissons, afin de faire partir la perdrix, & pour tenir les chiens en crainte.

Balai, queue de l'oiseau.

Balancer, se dit tant de l'oiseau en l'air qui reste dans sa place en observant sa proie, que de la bête courue qui chancelle de lassitude.

Bander au vent, se dit de l'oiseau qui se tient sur les chiens, faisant la crécerelle.

Bans, lit des chiens.

Barres, sont des bandes noires qui traversent la queue de l'épervier.

Bauge, est le lieu où la bête noire se couche tout le jour.

Billard, est un morceau de bois long de deux pieds, pointu par un bout & recourbé par l'autre d'un pied au moins.

Bloc, est la perche sur laquelle on met l'oiseau de proie, & elle doit être couverte de drap, pour qu'il n'amasse point la chiragre.

Bloquer, se dit de l'oiseau qui a remis la perdrix & qui la tient à son avantage, gagnant le haut de quelque arbre prochain : on dit aussi, l'oiseau se *bloque*, quand il pend en l'air, & qu'il s'y soutient sans battre de l'aile.

Bondir, faire bondir, c'est lorsqu'une bête fauve en fait partir d'autres de la reposée.

Botte, collier du limier.

Boutis, sont les lieux où les bêtes noires fouillent.

Boutoy, c'est le bout de leur nez.

Branle, se dit lorsqu'un faucon se tient en haut au premier degré sur la tête du Fauconnier, & qu'il tourne & remue ses ailes en branlant & rodant de belle action.

Brayer, c'est le cul d'un oiseau de proie : une marque de bonté est que le *brayer* soit net, tombant bien bas le long de la queue & bien émaillé de taches noires & rousses.

Brider les serres d'un oiseau, c'est en lier une de chaque main pour l'empêcher de charrier la proie.

Briser-bas, c'est rompre des branches & les jetter par où la bête a passé; & *briser haut*, c'est les briser à demi-hauteur d'homme & les laisser pendre à l'arbre. *Fausses-brisées*, c'est quand on met des morceaux de papier à des branches sur les voies d'une bête, pour les ôter après & tromper son compagnon : *frapper aux brisées*, c'est lorsque le Veneur qui a fait son rapport, va laisser courre.

Brosser & percer dans le fort, c'eſt courre avec les chevaux dans le bois.

Brunir, ſe dit de la bête fauve qui fait changer ſa tête de couleur; de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, elle devient rouge, griſe ou brune, ſelon les terres où la bête ſe frotte.

Buffeter, c'eſt donner en paſſant contre la tête d'un plus fort, ou contre la tête d'un leurre quand on le fait battre aux oiſeaux.

Buiſſon, prendre *buiſſon*, c'eſt lorſque les cerfs vont choiſir un lieu ſecret pour faire leur tête quand ils ont mis bas.

Canelude, curée compoſée de ſucre, de canelle & de moëlle de héron, que les Fauconniers donnent aux oiſeaux qu'ils veulent animer au vol du héron.

Catteroles, ſont les lieux où les lapines font leurs petits en terre, & qu'elles rebouchent tous les jours juſqu'à leur ſortie.

Cerceaux, ſont les pennes du bout de l'aile des oiſeaux : les éperviers ont trois cerceaux; les autres oiſeaux de proie n'en ont qu'un.

Cervaiſon, c'eſt quand le cerf eſt gras & en venaiſon.

Chair : l'oiſeau eſt bien *à la chair*, ſignifie qu'il chaſſe bien.

Chaperon, eſt un morceau de cuir dont on couvre la tête des oiſeaux de leurre pour les affaiter. Les chaperons ſont marqués par points depuis un juſqu'à quatre : le premier d'un point eſt pour le tiercelet de faucon. L'oiſeau qui porte le chaperon patiemment, s'appelle *bon chaperonnier*. On le déchaperonne quand on veut le bucher.

Charbonnieres, terres glaiſes où les cerfs vont frotter leurs têtes & brunir.

Charrier, ſe dit de l'oiſeau qui emporte la proie ſans revenir au reclame, ou qui s'emporte après la perdrix.

Chaſſoire, baguette des autourſiers.

Chauſſer la grande ſerre de l'oiſeau, c'eſt entraver l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de peau.

Chevilles, ſont les andouillers qui ſortent des perches de la tête de la bête fauve.

Cimier, c'eſt la croupe de la bête fauve.

Clatir, c'eſt lorſque le chien redouble ſon cri en pourſuivant la perdrix ou le lievre.

Cluſe & *cleuſer*, ſe dit du cri avec lequel le Fauconnier parle à ſes chiens, lorſque l'oiſeau a remis la perdrix.

Coffre, ſe dit du corps de la bête fauve & du lievre, quand tout en eſt levé.

Clefs, ſont les ongles des doigts de derriere de l'oiſeau de proie.

Cornette, eſt la houpe ou tiroir de deſſus le chaperon de l'oiſeau.

Coup; un oiſeau prend *coup*, quand il heurte trop fortement contre la proie.

Cru ou *creux*, c'eſt le milieu du buiſſon où la perdrix ſe ſauve.

Couronne, eſt le duvet qui eſt autour du bec de l'oiſeau, à l'endroit où il ſe joint à la tête.

Courre : le courre ou la courre eſt où l'on met les lievres pour prendre le loup, le ſanglier & le renard.

Courtoiſie, faire la courtoiſie aux autours, c'eſt leur laiſſer plumer leur gibier.

Créance, eſt la filiere ou ficelle avec laquelle on retient l'oiſeau qui n'eſt pas bien aſſuré; & on l'appelle oiſeau de peu de créance, quand il eſt ſujet à s'eſſorer ou à ſe perdre.

Croix-de-Cerf, un os croiſé qu'on trouve dans le cœur du cerf.

Croller, ſe dit de l'oiſeau qui ſe vuide par le bas; ce qui eſt une marque de ſanté.

Cure, ſe dit des pilules faites avec de l'éponge, du coton & de la plume,

qu'on donne aux oiſeaux de proie pour deſſécher leur flegme, & ils ſe portent bien quand ils ont rendu leur *cure*. On arme les cures, c'eſt-à-dire qu'on met un peu de chair auprès pour les mieux faire avaler aux oiſeaux. Il ne faut point les faire paître qu'ils n'aient curé ou rendu la cure.

Daguer, ſe dit de l'oiſeau qui va à tire d'aile, qui travaille diligemment de la pointe des ailes.

Dagues, premier bois que porte un cerf. *Daguets*, voyez ci-deſſus.

Déchauſſures, c'eſt le lieu où le loup a gratté, où il s'eſt déchauſſé.

Découſures, ſont les plaies que les défenſes du ſanglier font aux chiens.

Dedans; mettre un oiſeau *dedans*, c'eſt le mettre actuellement à la chaſſe.

Degré, ſe dit des repriſes ou tems de l'élévation de l'oiſeau en l'air, qui fait une eſpéce de pauſe, en tournant la tête pour continuer ſon vol, juſqu'à ce qu'on le perde de vue.

Délivre : un oiſeau fort à *délivre*, c'eſt-à-dire qu'il n'a point de corſage, qu'il eſt preſque ſans chair comme le héron.

Dérober les ſonnettes, ſe dit de l'oiſeau qui s'écarte, qui part ſans congé, & qui emporte les ſonnettes de ſon maître.

Dérocher, ou *déroquer*, ſe dit des grands oiſeaux carnaſſiers qui pourſuivent les bêtes à quatre pieds, juſqu'à ce qu'elles ſe précipitent du haut des rochers en bas.

Dérompre, ſe dit de l'oiſeau de proie qui, de ſes cuiſſes & de ſes ſerres, tombe ſi vigoureuſement ſur un autre oiſeau, qu'il lui rompt le vol & le fait tomber tout meurtri.

Deſcente. Lorſque l'oiſeau deſcend avec impétuoſité ſur ſon gibier pour l'aſſommer, c'eſt fondre en ronde : quand ſa deſcente eſt douce & qu'il ne fait que ſe laiſſer aller en bas, on dit ſimplement qu'il file ou fond.

Déſempelotoir, eſt un fer avec lequel on tire de la mulette des oiſeaux de la viande qu'ils ne peuvent digérer.

Dintiers, ſont les rognons du cerf.

Donner la bête aux chiens, c'eſt les lui découpler ſur les voies.

Dorées, ſont les fumées jaunes du cerf.

Duire, voyez *affaiter*.

Egalé & *égalure*, ſe dit de l'oiſeau qui eſt moucheté.

Embler, ſe dit de l'allure des bêtes quand les pieds de derriere avancent de quatre doigts ſur ceux de devant.

Emeu & *émeutir*, ne ſe dit que de l'excrément des oiſeaux de proie. Le faucon pélerin & le lanier *émeutiſſent* ſous eux; les autres oiſeaux de proie vuident en arriere & un peu plus loin. C'eſt un ſigne de ſanté quand l'oiſeau rend ſon *émeu*; il doit être blanc & clair, & le noir qui eſt parmi doit être bien clair, en ſorte que le tout approche du mêlange de poix, de cire, de plâtre & de graiſſe. On fait de ce mêlange un ciment, que les Anciens appelloient *malta*.

Empaumure, eſt le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui eſt large & renverſée, & où il y a au moins trois andouillers : les jeunes bêtes n'en ont point.

Empeloter, voyez *Déſempelotoir*.

Empiéter, ſe dit des autours qui emportent la proie à leurs pieds : pour le faucon, on dit *lier* la proie.

Enceinte, eſt le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec ſon limier.

Enduire, ſe dit de l'oiſeau qui digere bien ſa chair.

Enfoncer, ſe dit de l'oiſeau qui, fondant ſur la perdrix, la pouſſe juſqu'à la remiſe.

Entes, ſont les peaux d'oiſeaux remplies de paille ou de foin qu'on fiche au bout d'un piquet poſé en terre pour attirer les autres oiſeaux au piége.

Entées, ſont des fumées de cerfs & de biches, dont deux ne font qu'une, & qui peuvent ſe ſéparer ſans ſe rompre.

Enter, c'eſt rejoindre une penne gardée à celle d'un oiſeau qui eſt rompue, froiſſée ou albrenée ; c'eſt la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau.

Entraver, c'eſt raccommoder les jets de l'oiſeau, en ſorte qu'il ne puiſſe pas ſe déchaperonner.

Ergoté, ſe dit d'un chien qui a un ongle de ſurcroît au-deſſus du pied en dedans.

Ecartable, ſe dit de l'oiſeau ſujet à s'écarter, tels que ſont les plus vêtus & ceux qui ſont les plus coutumiers de monter en eſſor, ſur-tout en été.

Eſclame, ſe dit de l'oiſeau de longueur bienfaiſante & non épaulée. Les *eſclames* ſont plus beaux voleurs que les gouſſauts, qui ſont courts & bas aſſis.

Eſcumer, c'eſt lorſque l'oiſeau paſſe ſur la proie ſans s'arrêter, & quand il court ſur le gibier que les chiens lancent.

L'Eſcuyer, c'eſt un jeune cerf qui ſouvent en accompagne un vieux.

Eſpié; c'eſt pour les chiens la même choſe que l'*épy* aux chevaux.

Eſplanade, route de l'oiſeau quand il plane en l'air.

Eponge, ce qui forme le talon des bêtes.

Eſtruſlé, ſe dit d'un chien qui a un os de la hanche déplacé.

Eſſimer, c'eſt ôter la graiſſe exceſſive d'un oiſeau par diverſes cures. C'eſt auſſi le mettre en état de voler lorſqu'on l'a dreſſé, ou au ſortir de la mue.

Eſſorer, c'eſt quand l'oiſeau prend l'eſſor trop fort.

S'éventiller, ſe dit de l'oiſeau qui ſe ſecoue en ſe ſoutenant en l'air pour s'égayer & prendre le vent.

Everrer, c'eſt ôter un nerf de deſſous la langue du chien pour qu'il ne morde jamais, fût-il enragé.

Faons, ſont les petits des biches, daines & chevrettes.

Faux-fuyans, ſentier à pied dans le bois.

Filandres, ſe dit, 1°. des filamens de ſang caillé & deſſéché qui, après la rupture de quelque veine, ſe fige en façon d'aiguille, & travaille le corps, les cuiſſes & les reins de l'oiſeau ; 2°. de certains vers fort déliés qui s'attachent au goſier, autour du cœur, du foie & des poumons de l'oiſeau ; ils ſont quelquefois néceſſaires aux oiſeaux pleins, pour les rendre plus diſpos à la volerie ; 3°. des crêpes qui tombent de l'air & s'attachent ſur les voies des bêtes, ſur-tout des vieilles, qui en amaſſent davantage, parce qu'elles ont plus de corps.

Filiere, ficelle d'environ dix toiſes qu'on tient attachée au pied de l'oiſeau pendant qu'on le reclame, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſuré. On l'appelle auſſi *créance* & *tiens-le-bien*, parce que ſi on le lâchoit, il pourroit dérober ſes ſonnettes.

Flâtrure, lieu où le lievre ou le loup courus des chiens s'arrêtent en ſe mettant ſur le ventre. Le lievre ſe *flâtre* pluſieurs fois, quand il eſt bien couru.

Flâtrer, ſe dit auſſi de la clef rougie au feu, qu'on applique ſur le front d'un chien pour le préſerver de la rage.

Folilets, c'eſt ce qu'on leve le long des épaules du cerf, après qu'il eſt dépouillé.

Fondre, voyez *deſcente.*

For-hu, ſe dit des petits boyaux du cerf qu'on donne aux chiens au bout d'une fourche émouſſée au printems ou en été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf: il ſe dit auſſi de la carcaſſe dont on fait la curée.

Forme, c'eſt le terrein que le filet couvre quand on le fait agir. C'eſt auſſi le lieu où le renard ſe repoſe.

Formes, ſe dit des femelles des oiſeaux de proie qui donnent le nom à l'eſpéce; au lieu que les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle eſt plus grande, plus hardie & plus forte que ſon mâle.

Formées, ſont les fientes des bêtes fauves, formées en crottes de chévres, mais plus groſſes.

Foulées, c'eſt lorſqu'on revoit la forme du pied d'une bête ſur l'herbe ou ſur des feuilles par où elle a paſſé; & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voie* pour bête fauve & lievre, *piſte* pour loup & renard, & *trace* pour bête noire.

Fraize, eſt la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil, qui eſt le plus proche de la tête.

Fréouer, marque que le cerf fait au bois quand il y touche de ſa tête pour détacher la peau velue qui la couvre: on en trouve les lambeaux au pied du fréouer. Celui qui apporte le premier fréouer au Chef de l'aſſemblée & en laiſſe courre le cerf, a ordinairement un préſent.

Fuites, ſe dit de l'oiſeau qui s'écarte beaucoup, ſur-tout le faucon, & des bêtes qui forcent leur courſe en allant le pied ouvert.

Fumées, fientes des bêtes fauves.

Fuſter, ſe dit de l'oiſeau qui s'échappe ou qui évite le piége.

Gaignages, grains où les bêtes fauves vont viander la nuit.

Gardes, ſont les deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

Giboyer, c'eſt chaſſer avec le fuſil à pied & ſans bruit; il ſe dit auſſi de la chaſſe à l'oiſeau.

Gorge, eſt la poche ou ſachet ſupérieur des oiſeaux de proie; d'où vient que par métaphore on dit *groſſe gorge* pour viande groſſiere & non détrempée; *gorge chaude* pour viande chaude du gibier qu'il a pris; bonne gorge, demi-gorge, quart de gorge: enduire ou digérer ſa gorge, c'eſt quand elle paſſe vîte & que l'oiſeau émeutit auſſi-tôt ſans prendre de nourriture; ce qui eſt un pronoſtic du mal ſubtil qui le rend étique.

Gouſſauts, voyez *Eſclame.*

Griffade, bleſſure d'une bête onglée.

Gruyer, oiſeau dreſſé à chaſſer les grues.

Guede ou *guide*, bâton qui guide le filet tendu pour prendre les oiſeaux avec un rets ſaillant.

Guinder, ſe dit de l'oiſeau qui s'éleve au-deſſus des nues.

Hardes, compagnies de bêtes. On doit *harder* les chiens dans l'ordre chacun dans ſa force, pour aller de meute ou au relais; & on *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dreſſer. Les bêtes, dans le tems des hardes, ſe meutent toutes enſemble ſelon leur âge.

Hardées, ſont les ruptes & fracas de bois que les bêtes fauves, ſur-tout les biches, naturellement gourmandes, font en viandant dans les jeunes taillis.

Hardois, ſont les petits brins de bois que le cerf touche & écorche de ſa tête.

Hauſſe-pied, c'eſt le premier des oiſeaux qui attaque le héron dans ſon vol.

Herbier, canal de la reſpiration qui eſt dans le col de l'oiſeau.

Hoche-pied, eſt l'oiſeau qu'on jette ſeul après le héron pour le faire monter.

Houpper, c'eſt quand le Veneur avertit ſon compagnon par un ou deux mots longs qu'il a trouvé une bête courable qui ſort de ſa quête, & entre en celle du compagnon.

Houzures ou *crotures*, ſe dit de la crote qui ſe voit aux branches où le ſanglier s'eſt frotté en ſortant du fouille, par où on connoît ſa hauteur.

Jambe, c'eſt depuis le talon juſqu'aux os pour bêtes fauves, & juſqu'aux gardes pour bêtes noires; ce qui en fait auſſi la largeur.

Jardiner, c'eſt expoſer les oiſeaux de proie au ſoleil du matin dans un jardin. Il faut expoſer les autours ſur la barre ou ſur le bloc, les laniers & les ſacres ſur la pierre froide.

Jet, petite entrave qu'on met au pied d'un oiſeau : on l'attache d'envoi & de retenue.

Jetter un oiſeau du poing, c'eſt le donner du poing après la proie qui fuit.

Jeu, voyez *Courtoiſie.*

Induire, voyez *Gorge.*

Laies, ſont les femelles des ſangliers, leſquelles, ſelon leur âge, s'appellent jeunes, grandes & vieilles.

Laiſſées, fientes des loups & de bêtes noires.

Lancer, c'eſt faire partir les bêtes fauves de la repoſée, le loup du liteau, le lievre du gîte, & les bêtes noires de la bauge.

Leurre, figure d'oiſeau fait en maniere de faucon, avec deux ailes & un morceau de drap ou cuir rouge garni de bec & d'ongles qu'on pend à une leſſe ſur un crochet de corne. Les Fauconniers s'en ſervent pour réclamer l'oiſeau. Acharner le leurre, eſt mettre un morceau de chair deſſus, & ce qu'il tire du bec ſe nomme *rappel.*

Lier, voyez *Empiéter.*

Limier, chien qui détourne le cerf & autres grandes bêtes.

Liteau, lieu où le loup ſe couche & ſe repoſe le jour.

Longe, tirer *à la longe*, eſt quand l'oiſeau retourne à celui qui le gouverne.

Longer un chemin, c'eſt lorſqu'une bête va d'aſſurance ou fuit; & quand elle retourne ſur ſes voies, cela s'appelle *ruſe* & *retour.*

Mahuttes, c'eſt le haut des ailes près du corps de l'oiſeau.

Mal ſemé, c'eſt quand le nombre des andouillers eſt impair.

Mal ſubtil, eſpéce de phthiſie ou de catarrhe qui tombe dans la mulette des oiſeaux, & qui les fait mourir de langueur en empêchant la digeſtion.

Mangeures, pâtures des loups & des ſangliers.

Manteau, couleur des plumes des oiſeaux de proie. *Mantelures*, c'eſt lorſque le chien a ſur le dos un poil différent de celui du reſte du corps.

Marteler, ſe dit des oiſeaux de proie quand ils font leurs nids.

Martelées, ſont des fumées qui n'ont point d'aiguillon au bout.

Maſſacre, tête de la bête fauve.

Menée, ſe dit de la voie du chien & de la droite route du cerf qui fuit. On doit *mener* les chiens courans à l'ébat, c'eſt-à-dire les promener deux fois par jour.

Menus droits, ſont les oreilles du cerf, le bout de ſa tête lorſqu'elle eſt molle, le muffle, les dintiers, le franc-boyau & les nœufs qui ſe levent ſeulement au printems & dans l'été : c'eſt le droit du Roi de la chaſſe.

Meute. Les chiens de la meute ſont les premiers qu'on donne au laiſſer-courre : vieille meute, ſont les ſeconds chiens qu'on donne après les premiers.

Montée d'eſſor, c'eſt quand l'oiſeau s'éleve à perte de vue. *Montée par ſuite*,

eſt lorſque craignant un oiſeau plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

Motte, l'oiſeau prend *motte* quand il ſe repoſe à terre au lieu de ſe percher ſur un arbre.

Mouée, eſt un mêlange du ſang de la bête priſe à force, avec du lait ou du potage, ſelon les ſaiſons, & beaucoup de pain coupé par petits morceaux, que l'on donne en curée aux chiens.

Mulette, eſt le goſier des oiſeaux de proie, où la mangeaille tombe du jabot pour ſe digérer. Lorſque la mulette eſt empelottée & embarraſſée d'une humeur viſqueuſe & indigeſte, il s'y forme quelquefois une peau qu'on appelle *doublure* ou *double-mulette :* on la purge par les pilules.

Muzer, c'eſt quand les cerfs commencent à entrer en rut; ils vont pendant quelques jours la tête baſſe le long des chemins & des campagnes.

Nappe, c'eſt la peau des bêtes fauves.

Nœuds, ſont des morceaux de chair qui ſe levent aux quatre flancs du cerf.

Nombres & petits filets ſe levent enſemble ; & c'eſt ce qui ſe prend au-dedans des cuiſſes & des reins du cerf.

Nouer la longe, c'eſt lorſqu'on met l'oiſeau en mue & qu'on lui fait quitter la volerie pour quelque tems.

Oiſeau branchier, c'eſt celui qui n'a encore la force que de voler de branche en branche. Oiſeau *hagard*, c'eſt celui qui eſt plus farouche. Oiſeau *de poing*, c'eſt celui qui fond ſur le poing dès qu'il eſt reclamé. Oiſeau *de leurre*, c'eſt celui qui fond ſur le leurre auſſi-tôt qu'on le lui jette. Oiſeau *pillard*, c'eſt celui qui en pille un autre. Oiſeau *dépiteux*, c'eſt celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu ſa proie. Oiſeau *âpre* à la proie, c'eſt celui qui eſt bien armé de bec & d'ongles. Oiſeau *trop en corps*, c'eſt celui qui eſt trop gras ; cela l'empêche de bien voler. Oiſeau *de bon guet*, c'eſt celui qui ſait bien veiller ſa proie, qui ſait prendre ſon tems pour voler quand elle part. Oiſeaux *de bonne compagnie*, ſont ceux qui ne ſont point ſujets à dérober leurs ſonnettes. Oiſeau *d'échappe*, c'eſt celui qui nous vient d'ailleurs que de ceux que nous élevons. *Beaux oiſeaux*, ſont ceux qui ont les mahuttes hautes, les reins larges bien croiſés, bas aſſis, court jointés, & qui ont les mains longues.

Oiſeler un oiſeau, c'eſt le dreſſer.

Ongles, taie qui vient dans l'œil de l'oiſeau à cauſe de quelque rhume ou de ce que le chaperon le ſerre trop.

Os, ſont les ergots des bêtes privées, & ce qui forme la jambe aux bêtes fauves.

Parc, eſt le lieu où on fait la courre pour faire venir des bêtes noires lorſqu'on les a enfermées dans les toiles.

Parchaſſer ou *rapprocher*, c'eſt chaſſer une bête avec les chiens courans, deux ou trois heures après qu'elle eſt paſſée.

Pât, mangeaille de l'oiſeau de proie.

Pâter, ſe dit du lievre qui emporte avec ſes pieds quand il a plu, ou dans des lieux humides.

Paumille, eſpéce de boîte ſur laquelle on met l'oiſeau pour émeutir.

Pelage, ſe dit de la couleur des bêtes courables, & de la principale couleur du chien.

Pennage, s'entend de tout ce qui couvre le corps de l'oiſeau. Le pennage ſe diviſe en quatre parties ; 1°. le duvet qui eſt comme la chemiſe de l'oiſeau proche la chair ; 2°. la plume menue qui couvre tout ſon corps ; 3°. les vanaux qui ſont les grandes plumes de la premiere jointure des ailes ; 4°. les pennes qui s'étendent

s'étendent jusqu'à celle du bout de l'aile qu'on appelle le cerveau.

Pennes, sont les longues plumes, tant des ailes que de la queue. Les oiseaux ont douze pennes à la queue; & c'est une bonne marque quand celles des ailes croisent.

Piéce, le lanier est souvent tout *d'une piéce,* c'est-à-dire, tout d'une même couleur.

Perlures, sont des grumeaux qu'on voit le long des perches & des andouillers d'une bête fauve.

Pierrures, c'est ce qui forme la fraise autour des meules de la tête d'une bête fauve.

Pigache, c'est lorsqu'on voit au pied du sanglier qu'il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

Plain: l'oiseau va de plain, plane ou rase l'air quand il vole les ailes étendues & sans les remuer.

Plateaux, sont les fientes des bêtes fauves, qui sont plates & rondes, ou en forme de bousats.

Plume: donner la plume à l'oiseau, c'est lui donner une cure de plume.

Poil: mettre l'oiseau à poil, c'est le dresser à voler le gibier à poil.

Pointer, se dit de l'oiseau qui s'éleve ou s'abaisse d'un vol rapide.

Poivrer l'oiseau, c'est le laver avec de l'eau & du poivre; ce qui se fait lorsqu'il a la gale ou de la vermine, ou pour l'assurer quand il est farouche.

Prendre les devants, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour pour en rencontrer d'autres. C'est aussi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devants avec son limier pour la détourner & être assuré qu'elle demeure.

Quacquecendre, est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens.

Quinteux, se dit de l'oiseau qui s'écarte trop.

Rabattre, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qui s'en rebat, remonte & en donne la connoissance à celui qui le mene.

Ramollir l'oiseau, c'est frotter son pennage avec une éponge trempée.

Randonnée, c'est quand une bête donnée aux chiens tourne deux ou trois tours dans le même lieu.

Rapprocher une bête, c'est la parchasser avec les chiens courans. On se sert de ces mots parchasser & rapprocher à cause que les chiens sont obligés d'aller doucement pour tenir la voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant.

Raser, se dit, 1°. de l'oiseau qui vole de plain; 2°. du gibier qui se tapit contre terre pour se cacher. La perdrix se rase quand elle apperçoit l'oiseau de proie.

Rayer les voies d'une bête, c'est faire une raie derriere le talon de la bête; ce qui ne se doit faire qu'à celle qu'on veut détourner, pour la faire connoître à ceux qui sont au bois.

Receller: la bête est recellée quand elle demeure deux ou trois jours dans son fort ou enceinte sans en sortir.

Reclame & reclamer, se dit des oiseaux de proie qu'on fait revenir sur le poing avec le tiroir & la voix.

Resuites, sont les lieux où les bêtes vont lorsqu'on les chasse.

Relaissé, se dit du lievre qui, chassé par les chiens, se met sur le ventre.

Relevée d'une bête, c'est quand elle se leve & sort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller se repaître.

Rembuchement, c'eſt lorſqu'une bête eſt entrée dans le fort, & qu'on briſe ſur ſes voies haut & bas de pluſieurs briſées.

Repoſée, eſt le lieu où les bêtes fauves ſe mettent ſur le ventre pour y demeurer & dormir le jour.

Requêter, c'eſt lorſqu'on va chercher avec le limier la bête qu'on a courue & briſer la veille au ſoir, pour la relancer aux chiens.

Reſſui, c'eſt le lieu où la bête fauve ſe met pour s'eſſuyer de la roſée du matin, avant que d'aller à la repoſée.

Ridées, ſont les fientes des bêtes fauves, qui ſont ridées aux vieux cerfs & aux vieilles biches ſeulement.

Rider, c'eſt quand le chien ſuit la voie d'une bête ſans crier.

Rondon, voyez *Deſcente*.

Rouée, tête rouée, ſe dit des bêtes fauves dont les poches ſont ſerrées & peu ouvertes.

Saurage, ſe dit de la premiere année d'un oiſeau, tel qu'il ſoit, avant qu'il ait mué. L'oiſeau croît toute l'année du ſaurage; ſon premier pennage eſt roux.

Siller, c'eſt coudre avec une aiguillée de fil les paupieres d'un oiſeau de proie; ce qu'on fait aux oiſeaux paſſagers dès qu'on les a pris, afin qu'ils ne voient goutte, & qu'ils ne ſe débattent point.

Sole, eſt le milieu du deſſous du pied des grandes bêtes.

Sommées, ſe dit des pennes de l'oiſeau qui ont pris leur croît entier.

Sor, voyez *Saurage*. Il ne ſe dit que des oiſeaux de paſſage, & non des branchiers ni des niais.

Souille, c'eſt quand la bête noire ſe met ſur le ventre dans l'eau & dans la bourbe.

Suivre, c'eſt lorſque le limier ſuit les voies d'une bête qui va d'aſſurance; quand elle fuit, c'eſt la chaſſer.

Sur-andouiller, eſt un andouiller plus long que les autres.

Sur-aller, eſt quand le limier ou le chien courant paſſe ſur les voies d'une bête ſans en rabattre & ſans en remontrer à celui qui le mene.

Surneigées, ſont les voies des bêtes où la neige a tombé, de même que les *ſurpleues* ſont celles où il a plu.

Taquet, eſt un bout d'ais ſur lequel on frappe pour rappeller l'oiſeau qu'on nourrit pour le dreſſer.

Teneur, c'eſt le nom de l'oiſeau qui donne la troiſiéme attaque au héron dans ſon vol.

Tenir à mont, c'eſt lorſque l'oiſeau ſe ſoutient en l'air en attendant qu'il découvre quelque proie.

Tête : faire la tête d'un oiſeau, c'eſt l'accoutumer au chaperon.

Tiercelet, c'eſt le mâle des oiſeaux de proie : on le nomme ainſi, parce qu'il eſt plus petit d'un tiers que la femelle de ſon eſpéce.

Tirer de longue, c'eſt quand la bête va ſans s'arrêter.

Tiroir, c'eſt proprement une paire d'ailes de chapon ou de dindon, qui ſert aux Fauconniers à rendre leurs oiſeaux gracieux & à les rappeller au poing.

Toucher au bois, voyez *Fréouer*.

Trace, empreinte du pied des bêtes noires.

Train, c'eſt la trace du vol de l'oiſeau; & quand on le fait devancer par un autre oiſeau dreſſé, c'eſt lui faire le train.

Trait, eſt la corde de crin attachée à la botte du limier qu'on mene au bois.

Troches, fumées à demi-formées.

Trolle : aller à la trolle, c'eſt découpler les chiens dans un pays de bois pour quêter & lancer une bête que l'on veut courre, ſans avoir été la détourner.

Vaines, ſont des fumées de bêtes fauves, légeres & mal preſſées.

Vannes, grandes plumes des ailes des oiſeaux de proie.

Vautrait, chaſſe des bêtes noires avec les mâtins.

Venaiſon, eſt le tems où les bêtes ſont plus en chair, meilleures à manger, & plus aiſées à forcer.

Ventolier, ſe dit de l'oiſeau qui ſe plaît au vent, & qui s'y laiſſe quelquefois emporter.

Verge de huau, baguette d'Oiſeleur un peu longue, garnie de quatre piquets, auxquels on attache les ailes d'un milan appellé *huau.*

Verge de meute, baguette garnie de trois piquets, avec des ficelles auxquelles on attache un oiſeau vivant qui, étant lié, s'appelle *meute.*

Vermiller, c'eſt lorſque les bêtes noires ſuivent du boutoir la trace des mulots pour dénicher leurs magaſins.

Vervelles, c'eſt l'anneau ou plaque qu'on attache au pied de l'oiſeau, & ſur lequel eſt l'empreinte des armes du Maître.

Viandis, pâture des bêtes fauves. Les biches ſont gourmandes & fracaſſent le bois; voyez *Hardées.* Les cerfs ne viandent qu'à la pointe du bois, & on ne les reconnoît qu'à leur viandis ſéparé des autres.

Vilain, ſe dit de l'oiſeau qui ne chaſſe que pour la cuiſine. Les milans & les corbeaux ſont des *vilains,* qui ne combattent que les poulets.

Vol, ſe dit de l'équipage des chiens & des oiſeaux de proie qui ſervent à prendre le gibier.

Il y a des vols pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buſes, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucas, courlis, cannepetieres, & pour les champs & les lievres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & les cormorans pour voler ſur les rivieres.

Le vol pour le gros ſe fait ſur les oiſeaux de fort & de cuiſine, comme oies, grues, &c. Le vol du milan ſe fait avec quatre oiſeaux : on lui donne premiérement un ſacret, puis deux ſacres, & enſuite un gerfaut. Au vol du héron, on ne s'en ſert que de trois; le premier ſe nomme *hauſſe-pied,* qui le va chatouiller & le fait hauſſer; le ſecond qu'on jette au ſecours, s'appelle *tombiſſeur;* & le troiſiéme s'appelle *teneur,* qui eſt pour l'ordinaire un gerfaut.

Vol, ſe dit de la maniere de voler ſur le gibier. On appelle voler à la toiſe lorſque l'oiſeau part du poing à tire d'ailes, pourſuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre. Vol à la ſource, autrement dit vol à leve-cul, ſe dit quand la perdrix part, ou qu'on fait partir le héron. Vol à la renverſe, ſe dit au renverſer des perdrix à vau-le-vent. Vol à la couverte, c'eſt celui qui ſe fait lorſqu'on approche le gibier à couvert derriere quelque haie.

Voler, ſignifie prendre ou pourſuivre le gibier avec des oiſeaux de proie. Voler de poing en fort, c'eſt quand on jette les oiſeaux de poing après le gibier. Voler en troupe, c'eſt quand on jette pluſieurs oiſeaux à la fois. Voler en rondon, c'eſt lorſqu'un oiſeau vole en tournant au-deſſus de la proie. Voler en long, c'eſt voler à droite ligne, ce qui arrive lorſque l'oiſeau a envie de dérober ſes ſonnettes. Voler en pointe, c'eſt quand l'oiſeau de proie va d'un vol rapide en s'élevant ou en s'abaiſſant.

Volerie : la haute volerie eſt celle du faucon ſur le héron, le canard & la grue, & du gerfaut ſur le ſacre & le milan. La baſſe volerie eſt le lanier, le

laneret, & le tiercelet de faucon, qui exerce la baſſe volerie, ou volerie des champs ſur les faiſans, les perdrix, les cailles, &c.

Vuider, c'eſt purger l'oiſeau ; & *faire vuider* le gibier, c'eſt le faire partir quand les oiſeaux ſont montés & détournés.

CHAPITRE XVIII.

Du Droit de Chaſſe.

CE droit eſt noble & piquant ; ſouvent il engage trop avant ceux qui veulent ou l'étendre ou l'altérer.

Par le Droit naturel, la priſe d'une bête ſauvage eſt permiſe. La chaſſe libre & ſouvent néceſſaire dans les premiers ſiecles, eſt encore permiſe par le Droit Romain, même ſur l'héritage d'autrui, quand le Propriétaire ne l'empêche pas. Nos Rois, juſques bien avant dans la troiſiéme race, ne l'ont interdite que dans leurs forêts ; mais comme le Souverain peut, ou comme Seigneur des choſes publiques & qui ne ſont à perſonne, ou du moins comme diſpenſateur des Loix, en faire qui reſtreignent l'uſage de ces choſes à certaines perſonnes, tems & lieux, c'eſt à préſent une Juriſprudence reçue en France, en Eſpagne & en Allemagne, que le Souverain ſeul a le droit primitif de chaſſe ; en ſorte que tous les autres le tiennent de lui par féodation, par conceſſion ou par privilege.

A qui il eſt permis de chaſſer.

Comme la chaſſe eſt une image de la guerre, elle eſt défendue aux Payſans, aux Artiſans & aux Marchands, & elle eſt réſervée aux Nobles, non point pour orner le croc & faire dégât dans les terres, mais pour leur apprendre à combattre de viteſſe & d'agilité avec les bêtes qui percent, de force & de hardieſſe avec celles qui ſe défendent ou qui attaquent, de fineſſe & d'invention avec celles qui ruſent.

Parmi les Nobles à qui la chaſſe eſt permiſe, ſont compris les annoblis, & même les Roturiers qui ont Fief ou Haute-Juſtice.

Quant aux Bourgeois diſtingués qui vivent de leurs rentes, c'eſt une queſtion s'ils peuvent chaſſer. L'Ordonnauce de 1669, & celles qui défendent le port des armes, ſemblent leur être contraires à la lettre ; mais l'eſprit de ces Loix paroît leur être plus favorable.

La chaſſe n'a été interdite aux Payſans, Artiſans & Marchands, ſuivant l'expreſſion des Ordonnances, qu'afin que le labour & les arts & métiers ne ſoient pas négligés ; ce qui n'a point d'application aux Bourgeois vivant noblement, & généralement à tous Officiers de Robe, Avocats, Médecins, &c. En effet, l'Ordonnance de 1396 & autres, que celle de 1669 rappelle, en ordonnant l'exécution des précédentes, réſerve la liberté de la chaſſe aux Bourgeois vivans de leurs *poſſeſſions & rentes.* Ces ſortes de Bourgeois étoient encore qualifiés *Nobles-Hommes* dans les actes du dernier ſiecle : *& in eo non eſt deterior conditio eorum, qui poſteros habere nobiles merentur, quàm eorum qui parentes nobiles habuerunt*, comme dit Pline le Panégyriſte ; d'autant plus que l'Ordonnance, après avoir parlé des *non-Nobles*, y ajoute ceux *qui n'ont point droit de chaſſe ;* ce qui n'eſt par conſéquent que pour ceux des non-nobles qui ſont de profeſſion méchanique, puiſque les autres *ont le droit de chaſſe* par les Ordonnances antérieures auxquelles celle-ci ne déroge pas en ce point. Quoi qu'il en ſoit, il a été

jugé qu'ils peuvent chaſſer aux lapins dans leurs bois & terres, ſans que le Seigneur du Fief puiſſe les en empêcher.

Il y a une Déclaration particuliere pour les Habitans du Languedoc, qui leur permet la chaſſe indéfiniment.

Les Employés des Fermes ne peuvent point chaſſer ni mener chiens avec eux, ni même porter ſur eux de menu plomb ſous quelque prétexte que ce ſoit; & ils doivent porter leurs bandoulieres garnies de fleurs de lys deſſus ou deſſous leur juſte-au-corps.

Les Régiſſeurs du Domaine, ni les Fermiers Judiciaires ou autres, ne peuvent ni chaſſer ni affermer la chaſſe.

On demande s'il peut être convenu entre un Seigneur & un Particulier, que celui-ci chaſſe ſur ſa terre? L'Ordonnance de 1669 ſemble l'autoriſer; mais il faut diſtinguer ſi cette convention eſt avant les Ordonnances, qui ont interdit la faculté naturelle de la chaſſe; c'étoit un acte de commerce, elle eſt devenue une charge de la Terre & du Fief que l'Ordonnance n'a pas ſupprimée, & le Roi en reconnoît de telles dans ſes forêts; mais ſi cette convention étoit poſtérieure aux Ordonnances, ce ſeroit une diſpenſe contre les Ordonnances, que les Particuliers ne peuvent ſe donner.

Le port des armes ne regarde que les Juges Royaux, & non ceux des Seigneurs Hauts-Juſticiers.

Comme le droit de chaſſe n'eſt qu'une faculté perſonnelle, on ne peut ni l'affermer ni le comprendre dans les baux d'une terre: on peut ſeulement y commettre un Domeſtique ou autre, dont le commettant demeure reſponſable, & qui doit faire enregiſtrer ſa commiſſion dans la Maîtriſe du lieu. Le droit de pêche eſt différent, on l'afferme ainſi que les pêcheries & garennes.

En quels endroits il eſt permis de chaſſer.

Tous Seigneurs Gentilshommes & Nobles peuvent chaſſer noblement, c'eſt-à-dire à force de chiens & d'oiſeaux, dans leurs forêts, buiſſons, garennes & plaines, pourvu que ces lieux ſoient éloignés d'une lieue au moins des plaiſirs du Roi; & quand ils en ſont à trois lieues, ils peuvent y chaſſer aux chevreuils & autres bêtes noires.

Ils peuvent auſſi tirer ſur toutes ſortes d'oiſeaux de paſſage & de gibier, à une lieue des plaiſirs du Roi, tant ſur leurs terres que ſur les étangs, marais & rivieres du Roi, excepté toujours le cerf, la biche & le faon.

Les Gentilshommes qui n'ont ni Juſtice ni droit de chaſſe, ne peuvent tirer au fuſil que dans l'enclos de leurs maiſons pour s'exercer.

Le Parlement de Paris permet à chacun, noble ou non, de chaſſer aux lapins ſur ſes terres & bois.

Le Seigneur du fief, noble ou non, eſt celui qui a pleinement le droit de chaſſe, comme droit réel & fruit caſuel qui lui appartient dans toute l'étendue de ſon fief.

Le Haut-Juſticier l'a par privilége perſonnel, & par conſéquent modérément dans toute l'étendue de ſa Haute-Juſtice & de ſon reſſort, pour lui & ſa compagnie; mais il ne peut ni y mener aucun Domeſtique, ni y envoyer chaſſer hors ſa préſence; encore moins empêcher le Seigneur du fief d'y chaſſer, lui, ſes enfans ou amis, ni même ſes Gardes, quand ils ſont commis *ad hoc.* Si la Haute-Juſtice eſt diviſée, celui qui a la principale portion, ou qui a, en cas d'égalité, la part de l'aîné, a ſeul le privilége de chaſſer dans l'étendue de la Juſtice, les autres co-Juſticiers n'y ont droit que dans leur fief, s'ils en ont.

Comme l'Ordonnance donne la faculté de chaſſer, à celui qui a la Haute-

Juſtice, & qu'elle ne parle pas de celui qui a le reſſort ou la ſuzeraineté, il ſemble que le Seigneur dominant ne peut point chaſſer ſur les fiefs de ſes Vaſſaux, cependant c'eſt choſe jugée qu'il le peut en perſonne, lui & ſes enfans, parce que ſa féodalité comprend les arriere-fiefs.

Les Officiers de la Venerie ne peuvent aller chaſſer ſur les terres des Hauts-Juſticiers, que quand le Roi y eſt en perſonne.

Un ſimple Gentilhomme qui n'eſt point Seigneur de fief, peut-il chaſſer ſur ſes terres ? Si elles ſont en franc-aleu, ſoit noble ou même roturier, il le peut, parce qu'il a qualité, & perſonne n'a droit de l'y contrôler. Autre choſe eſt ſi elles relevent en roture; l'intérêt & le droit du Seigneur du fief s'y oppoſent: l'Ordonnance qui n'y accorde le privilége de la chaſſe qu'à la perſonne du Haut-Juſticier, paroît décider pour le Seigneur du fief; & le Gentilhomme tenancier doit ſe réduire aux lapins, ou s'exercer dans l'enclos de ſa maiſon, comme porte la Déclaration de 1604.

On tolere aux Seigneurs du fief d'y faire la chaſſe par leurs Gardes ou Domeſtiques eux non préſens, quoique par l'Ordonnance de 1604, tous ceux qui ont droit de chaſſe, quand ils ne peuvent ou ne veulent pas en jouir par eux-mêmes, comme les Infirmes, les Veuves, les Maiſons Religieuſes & les Eccléſiaſtiques à qui la chaſſe eſt défendue, ſoient obligés de nommer à la Maîtriſe du lieu un homme qui chaſſe pour eux en leur préſence & non autrement, duquel homme ils demeurent reſponſables; car la permiſſion de chaſſer eſt accordée aux Nobles & Seigneurs du fief pour l'exercice & le paſſe-tems, & non pour en faire profit eſtimable en deniers. A l'étroite rigueur, le Seigneur de fief ne peut faire chaſſer par ſes Domeſtiques qu'en ſa préſence, quoique l'uſage ſoit contraire, d'autant plus que le Haut-Juſticier, qui n'a lui-même que la faculté perſonnelle de chaſſer ſur le fief, n'a pas droit de contrôler la conduite du Propriétaire du fief.

Un gibier levé ſur les terres d'un Seigneur, peut-il ſe ſuivre ſur la terre d'autrui ? L'affirmative a été jugée par la fuite d'un ſanglier juſques ſur le fief dominant. En effet, quand c'eſt une chaſſe à cors & à cri, & ſans fraude, on ne ſauroit en faire un crime à celui qui ne s'eſt point arrêté, & qui peut-être n'auroit pu arrêter ni chevaux ni chiens. La choſe peut être différente pour la chaſſe au fuſil; car enfin chacun doit connoître ſon terrein; chaque fief a ſes fruits & ſes droits bornés avec ſon territoire; & je ſuis en droit de repouſſer celui qui vient chaſſer à ma porte, ou pêcher ſur mon rivage: *Nov. Leon.* 56. Cependant la politeſſe Françoiſe permet la ſuite du gibier avec ſa bienſéance & modération, & il n'y a que les circonſtances d'impoliteſſe ou de récidive qui piquent au jeu & qui ſont réprouvées.

Dans la plupart des Villes de Province, les Bourgeois ont la chaſſe libre dans les marais & banlieue de leur Ville, parce que ce ſont ordinairement des francs-aleux ou franches bourgeoiſies concédées pleinement à la communauté des habitans, avec les Ordonnances qui ont limité la chaſſe en faveur des Seigneurs féodaux ou Hauts-Juſticiers.

Il n'eſt point permis de chaſſer dans les huit grandes Capitaineries Royales, ni dans les bois & plaines du Roi, ſans une permiſſion dont on ne peut uſer qu'en perſonne, & après qu'elle a été enregiſtrée dans la Maîtriſe générale ou particuliere du lieu.

Tems, Armes & Bêtes auxquelles il eſt défendu de chaſſer.

I. Pour la conſervation du gibier gros & menu, on ne doit point chaſſer au cerf depuis le mois de Mai juſqu'à la mi-Septembre, ni aux perdrix, faiſans &

cailles avant le mois d'Août. Il faut ſur-tout reſpecter les bêtes fauves depuis la mi-Mai juſqu'en Juillet, qui eſt le tems de la faonaiſon & du brout, & ne laiſſer entrer dans le bois ni chiens ni beſtiaux pacagers, afin que les faons de toute eſpéce puiſſent naître, brouter & ſe fortifier.

Il eſt défendu de vendre & d'expoſer en vente, ſoit en pâté, ſoit en poil ou plumes, aucun lievre depuis le premier jour de Carême juſqu'à la fin de Juin, ni aucune perdrix depuis le même tems juſqu'à la fin de Juillet. Il y a des pays où il eſt défendu de prendre ni tuer aucunes perdrix, faiſans, ni francolins depuis le carnaval juſqu'à la fin de Septembre.

Il eſt auſſi défendu de prendre, dans les forêts du Roi, aucuns aires ou nids d'oiſeaux qui ſervent à la fauconnerie & à l'autourſerie; & par-tout ailleurs il eſt défendu de prendre aucuns œufs de cailles, faiſans, perdrix, & d'en élever.

Dans les Capitaineries Royales, on ne peut pas faucher les foins & ſain-foins avant la S. Jean, ſans permiſſion du Capitaine des Chaſſes, & cela pour conſerver les œufs & les petits des perdrix & autres oiſeaux qui y pondent & couvent. Par la même raiſon on ne doit pas ſouffrir des cueilleuſes d'herbes dans les bleds avant la S. Jean. Et même dans les endroits bien conſervés & dont on eſt les maîtres, avant de couper aucun foin, bourgogne ou grain, on va marquer avec des bâtons, tous les nids de perdrix, faiſans ou cailles, & on laiſſe le foin ou grain ſur pied autour de chaque nid, à la longueur de quatre à ſix pieds, pour la conſervation de ce gibier.

Pour la conſervation des biens de la terre, la chaſſe eſt défendue dans les bleds & autres grains depuis qu'ils ſont en tuyau, & dans les vignes depuis le premier Mai juſqu'à ce que la récolte en ſoit faite.

II. Les cerfs, biches & faons ſont réſervés par-tout au Roi & aux Princes. Le chevreuil & les bêtes noires le ſont auſſi dans les trois lieues de diſtance de leurs plaiſirs.

Cependant dans les Provinces éloignées où ces bêtes ſauvages deviendroient très-nuiſibles par leur grand nombre, les Coutumes permettent de les chaſſer & tuer, en portant au Seigneur la hure du ſanglier, l'épaule droite du cerf, & la tête de l'ours.

III. La chaſſe aux chiens couchans eſt interdite par-tout, parce que c'eſt une chaſſe cuiſiniere qui détruit tout le gibier.

Il n'eſt pas permis de tirer en volant à trois lieues près des plaiſirs du Roi.

L'uſage & la fabrique des armes à feu, briſées par la croſſe ou par le canon; des cannes ou bâtons creuſés, eſt auſſi défendu.

On ne doit mener ni laiſſer vaguer aucuns mâtins ni chiens de Bergers qu'en leſſe, ou qu'ils n'aient le jarret coupé.

Il faut une permiſſion tant du Maître du fonds, que de la Maîtriſe du lieu pour chaſſer, ou tendre aux oiſeaux de paſſage.

L'affut eſt une eſpéce de braconnerie, qui eſt par conſéquent défendue; car *braconner*, ou, comme diſent les Anciens, *téſurer*, n'eſt autre choſe que de chaſſer vilainement ſans chiens ni oiſeaux; & rien ne détruit tant le gibier que la braconnerie.

Les collets, pans de rets, bricoles & traîneaux, ſont des engins de braconnerie défendus, ainſi que la *tonnelle*, qui eſt une figure de cheval ou de bœuf peint ſur toile, que le Chaſſeur porte en tournant autour des perdrix, pour les prendre dans ſes filets. L'uſage de la tiraſſe eſt auſſi défendu, parce qu'elle dépeuple trop; on y prend des compagnies entieres de perdreaux, & juſqu'à des lievres; & c'eſt pour l'empêcher après la récolte, que dans les Capitaineries

Royales on oblige les Payſans de ficher cinq épines ſur chaque arpent des terres qu'ils dépouillent.

Au ſurplus, voyez ce qui a déja été dit de la Chaſſe au commencement du Chapitre premier de ce Livre, page 590.

Officiers & Gardes de Chaſſe.

Les Officiers des Eaux & Forêts & Chaſſes doivent être reçus tous à la Table de Marbre où reſſortit l'appel de leurs Jugemens; autrement toutes leurs Sentences & actes de Juriſdiction ſont nuls, & ils ne peuvent pas recevoir de Gardes capables de faire des rapports qui faſſent foi, puiſqu'eux-mêmes ne ſont pas inſtitués valablement. Au Parlement de Paris, on en excepte les anciennes Pairies.

Les Subalternes, c'eſt-à-dire le Greffier, les Gardes, Exempts de Gardes & Arpenteurs, peuvent être reçus en la Maîtriſe particuliere; mais ils doivent être tous âgés de vingt-cinq ans, pour que leurs actes & procès-verbaux aient force & foi.

Les Officiers ſont compris, comme les autres Particuliers, dans les défenſes de chaſſer.

Les Gardes ne peuvent porter le fuſil que quand ils accompagnent les Officiers des Eaux & Forêts. Il n'eſt point permis à ces Gardes de chaſſer, ni de mener aucuns chiens; & ils n'ont pas le droit ni de déſarmer les Chaſſeurs, ni d'entrer dans les maiſons ſous prétexte d'y faire perquiſition d'armes à feu & de gibier. Les Prévôts même de Maréchauſſée n'ont le droit d'entrer dans les maiſons que dans deux cas, ou à la ſuite d'un flagrant délit, ou après une plainte & information faite. C'eſt ſe rendre juſtice à ſoi-même & chercher malheur, que de déſarmer le Chaſſeur; & dans ce cas, les Juges ſupérieurs mettent les Parties hors de Cour ſur le tout, dépens compenſés.

Il eſt défendu d'obtenir des Monitoires pour ſimples faits de chaſſe; on ne doit pas même les inſtruire au criminel, ſur-tout contre gens qui ne ſont pas d'une profeſſion méchanique. A la Table de Marbre de Paris, on ne permet la voie de l'information que pour connoître les Chaſſeurs que le procès-verbal du Garde qualifie d'inconnus.

Il faut être Seigneur de fief pour établir des Gardes-chaſſe; à la différence des Gardes-bois, que chacun peut faire recevoir en Juſtice pour la conſervation de ſes biens.

La peine pour contravention en fait de chaſſe eſt l'amende fixée par l'Ordonnance, & il n'y a point, pour fait de chaſſe, de reſtitution outre l'amende, comme il y en a pour délits de bois.

L'amende tourne au profit du Seigneur ou du Roi, en la Juſtice duquel on a plaidé en premiere inſtance; & elle tient lieu de dépens, ſuivant la Juriſprudence du Parlement de Paris, qui ne permet pas qu'on en adjuge aucuns aux Procureurs du Roi, ni aux Procureurs Fiſcaux des Seigneurs qui plaident dans leurs propres Juſtices, au civil ni au criminel, en leurs noms ni aux noms des Procureurs du Roi ou Fiſcaux, à moins que la Coutume du lieu n'ait une diſpoſition contraire; & ce ſont les Procureurs Fiſcaux qui doivent agir & inſtruire dans leur Juſtice en leurs noms de Procureurs Fiſcaux, & non pas au nom des Seigneurs. De même, les Procureurs du Roi ou les Procureurs Fiſcaux n'obtiennent jamais de condamnation de dépens, à moins que la Coutume du lieu n'en ordonne autrement: auſſi ne les condamne-t-on jamais aux dépens, quand ils ont agi ſur des procès-verbaux, ou rapports, ou ſur des dénonciations juridiques

diques ; & cette Jurifprudence a été étendue au Parlement de Touloufe par Arrêt du Confeil d'Etat de 1689.

La Chambre des Eaux & Forêts de la Table de Marbre du Palais à Paris, connoît de toutes les matieres d'Eaux, Forêts & Chaffes par appel. Elle prétend même qu'elle a droit d'en connoître en premiere inftance par prévention & par concurrence avec tous les Juges, tant Royaux que Seigneuriaux, & conféquemment de pouvoir recevoir des Gardes par-tout, même de les faire recevoir par le Haut ou Bas-Jufticier qu'il lui plaît de commettre, & cela, tant dans l'étendue du Parlement de Paris, que dans celle des autres Parlemens où il n'y a point de Siége de Table de Marbre établi. Mais au Parlement & au Confeil, on juge que la Chambre de la Table de Marbre n'a ni prévention ni concurrence fur les Maîtrifes particulieres ou Gruries, foit Royales, foit Seigneuriales.

CHAPITRE XIX.

Des Droits de Garenne, de Parc & de Colombier.

Nous avons vu jufqu'ici les animaux dans leur liberté naturelle habiter les forêts, les campagnes & les airs ; & après avoir défigné les différentes manieres de les y chaffer & prendre ; il nous refte à les fuivre jufques dans certains lieux ou retraites où on les met pour les conferver en vie, foit pour le plaifir de les y voir, foit pour en rendre la chaffe plus facile & plus divertiffante, foit enfin pour en tirer du profit.

Tous ces lieux furent nommés anciennement du mot générique *vivaria*, comme renfermant toutes fortes d'animaux vivans : on les appella enfuite *roboraria*, parce qu'ils étoient clos de pieux & planches de chêne, avant que l'ufage de les entourer de murs fût établi, & enfin on les diftingua par les efpéces d'animaux qu'ils renfermoient ; *leporaria*, pour tous les quadrupedes, parce que le nombre des lievres & des lapins étoit le dominant ; *aviaria*, pour tous les oifeaux ; *colombaria*, pour les pigeons en particulier ; *pifcinæ*, pour les poiffons.

Nous avons parlé ci-devant des étangs & viviers ; les volieres pour les oifeaux feront au Livre fuivant : refte à parler ici des Parcs, Garennes & Colombiers.

Article Premier.

Droit de Parc.

L'ufage en eft fort ancien ; des Rois de Perfe il paffa aux Romains. *Fulvius Herpinus*, homme de Robe, fut le premier qui en fit un de quarante arpens en Tofcane, pour y renfermer des bêtes tant privées que fauvages. Il y a long-tems que ce même ufage a paffé d'Italie dans les autres parties de l'Europe. Les Anglois en font plus curieux que les autres Nations, & il y a chez eux peu de grandes Villes qui n'aient leurs parcs.

En France, il n'eft fait mention d'aucun parc avant Philippe-Augufte, qui fit celui de Vincennes en 1183, & le peupla de faons, de cerfs, daims & chevreuils, qu'Henri II, Roi d'Angleterre, fit prendre en Normandie & en Aquitaine, & qu'il lui envoya par la Seine dans un feul grand navire ingénieufement couvert. Ce parc a été l'unique en France jufques fous François I, qui bâtit le Château de Madrid, & fit le parc de Boulogne à fon retour d'Efpagne en 1526. Il commença enfuite le Château de Chambor, & en fit le parc, qui a fept lieues de tour. Henri IV fit faire celui de Mouffeaux, proche du magnifique Château

qu'il y avoit fait conſtruire. Et enfin ſont venus les ſuperbes parcs de Verſailles, de Marli & de Meudon.

Des Maiſons Royales, l'uſage des parcs a enfin paſſé en France à celles des Princes & des Seigneurs, & même juſqu'à celles des riches Particuliers. On ne voit à préſent preſqu'aucune Terre un peu conſidérable qui n'ait ſon parc.

Il eſt défendu d'en faire, ſans permiſſion du Roi, dans les plaines des Maiſons Royales, afin que la licence que chaque Particulier auroit d'enclore ſes héritages à ſa volonté, ne diminue point trop conſidérablement l'étendue de ces plaines qui ſont dans les plaiſirs du Roi.

On orne ces parcs de plants & d'allées, de pourtour & de traverſes, avec des piéces de gazon, treffle ou ſain-foin (ſi l'on veut) dans le milieu des allées, des boſquets & remiſes; quelquefois, ſuivant l'étendue des futaies de chênes & hêtres, où le gibier trouve de quoi vivre, on ſeme du ſarraſin dans les endroits ſtériles, pour l'y attirer & le nourrir; on laiſſe même des trous & combiſſes aux murailles, pour y donner paſſage au gibier du dehors; ce qui eſt pourtant défendu dans l'étendue des Capitaineries des Maiſons Royales.

Au ſurplus, voyez ce qui a déja été dit des parcs au premier Tome, II. Part. Liv. III, Chap. VII.

ARTICLE II.

Droit de Garenne.

L'ancien mot de garenne ſignifioit ci-devant tout ce qui étoit en garde ou défenſe perpétuelle, ſoit bois, gibier ou poiſſon; aujourd'hui il ne s'entend plus que des lieux deſtinés aux lapins.

Il y en a de deux ſortes; les unes ſont ouvertes & néanmoins gardées; les autres ſont cloſes ou de murs ou de profonds foſſés pleins d'eau, en ſorte que les lapins n'en peuvent ſortir.

La grande fécondité de ces petits animaux, & le dégât prodigieux qu'ils font aux bleds, aux vignes, aux plantes & aux jeunes arbres qu'ils broutent, écorcent ou brûlent par leurs dents, leurs fientes & leurs urines, ont ſouvent engagé à ſe précautionner contre l'accroiſſement de leur nombre, & quelquefois à les détruire entiérement.

Le droit de garenne ouverte eſt ordinairement un droit de Fief ou de Haute-Juſtice; mais on n'en peut point établir de nouvelles, ni accroître les anciennes, ſans le conſentement des voiſins & du Seigneur, & ſans Lettres-Patentes du Roi, enregiſtrées en la Chambre des Comptes, & du moins en la Table de Marbre.

Les anciennes ne peuvent ſubſiſter qu'avec titres ou avec poſſeſſion actuelle & immémoriale, équipolentes à titres, & ſoutenues de pluſieurs aveux & dénombremens.

Le droit & la poſſeſſion des garennes étant ainſi établis, les lapins qui les habitent ſont des fruits appartenans aux maîtres de la garenne, de même que les pigeons des colombiers & les abeilles des ruches; en ſorte que quiconque en tue ou en prend, eſt coupable de larcin, ainſi que les complices & les receleurs; & cela s'entend non-ſeulement des tendeurs de collets ou de poches dans les garennes, & de tous affuteurs & autres braconniers, mais même de ceux qui y ouvrent ou ruinent les *halots*, qui ſont les trous où le gibier ſe retire; & les *rabouliers*, qui ſont les creux à l'écart & les plus cachés, où les lapines font leurs petits, de peur que les gros lapins ne les mangent.

Le Seigneur de fief faiſant conſtruire étang ou garenne dont il a droit, y peut enclore les terres de ſes ſujets, en les récompenſant au préalable par échange de

fonds à fonds, trois pieds pour un ; mais il ne peut pas forcer à recevoir de l'argent, ni même prendre les maisons.

Il y a beaucoup d'équité à faire observer ce que plusieurs Coutumes exigent, que la garenne soit éloignée des terres des voisins, de tous côtés, de cent soixante pas géométriques, qui font huit cens pieds, ce qu'on appelle *le vol du chapon*, sans même souffrir que les lapins terrent dans cet espace intermédiaire.

ARTICLE III.

Droit de Colombier.

Nous avons déja dit qu'il y a deux sortes de colombiers ; les uns que l'on nomme colombiers à pied, qui sont ordinairement en forme de tours, & qui ont des niches ou boulins pour loger les pigeons, depuis le rez-de-chaussée jusqu'en haut : les autres n'ont de boulins que dans le haut, & sont élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons, sur les portails des granges, ou sur d'autres édifices ; ceux-ci s'appellent improprement colombiers, & on les nomme diversement, selon les Provinces, fuies, volets ou volieres à pigeons.

La grande multiplication des pigeons, & le dégât qu'ils font dans les grains nouvellement semés, dont ils se nourrissent & en emportent à leurs petits, donne lieu à quatre questions. 1°. A quelles personnes est-il permis d'avoir un colombier à pied, & quelles autres peuvent avoir un simple volet ? 2°. Comment les pigeons qui y sont, ayant l'entiere liberté de prendre l'essor dans les campagnes, sont-ils néanmoins réputés domestiques & mis au nombre de nos biens, ou quand cessent-ils d'y être ? 3°. Sont-ils meubles ou immeubles ? 4°. Quelle peine y a-t-il contre ceux qui les prennent ou tuent ?

I. La premiere question est décidée diversement par beaucoup de Coutumes : elles sont réelles & font foi chacune dans son district. Dans la plupart, c'est un droit de Fief ou de Justice.

Pour celles qui n'en parlent point, les Auteurs se sont partagés en deux opinions opposées ; les uns estiment que tout le dommage que les pigeons peuvent apporter aux terres où ils s'abattent, se compense suffisamment avec le profit qu'ils y font par leur fiente, qui est le meilleur des fumiers ; qu'ils mangent les vermisseaux & beaucoup de mauvaises herbes qui nuisent aux bonnes semences, & que la liberté d'en avoir étant naturelle, elle doit être générale, & alors chacun pourra se mettre dans l'égalité : d'où ils concluent qu'on peut construire des colombiers, & les peupler à sa volonté dans les Coutumes qui n'en ont rien décidé ; d'autres prétendent au contraire que le trop grand nombre de pigeons étant fort nuisible aux voisins, & ne s'adressant qu'au bon grain, leur voracité ruine les campagnes, où tout le peuple nourrit les pigeons sans pouvoir avoir tous des colombiers ; qu'ainsi il en faut restreindre le nombre.

Les Coutumes de Paris & d'Orléans, qui passent volontiers pour le Droit commun de la France, décident que le Seigneur Haut-Justicier qui a censives, n'eût-il aucun domaine, peut avoir un colombier à pied. Le Seigneur du Fief y peut de même en avoir un, pourvu qu'il ait dans la premiere de ces Coutumes cinquante arpens de terres en domaine, & dans l'autre cent.

Le Parlement de Toulouse permet d'avoir colombiers & pigeons, malgré les Seigneurs de Justice & de Fief. Tel est aussi l'usage de Provence.

Le Parlement de Paris n'accorde le droit de colombier à pied à un Seigneur de Fief dans une Coutume qui n'en parle point, qu'à la charge qu'il n'aura qu'autant de boulins qu'il a d'arpens de terre au-dedans & à l'entour de son Fief.

A l'égard de ceux qui n'ont ni Fief ni Justice, la Jurisprudence du Parlement

de Paris, eſt qu'ils peuvent avoir une voliere ou fuie, quand ils ont cinquante arpens de terre : s'ils en ont moins, ils ne peuvent avoir de volet ni de pigeons fuyards.

Dans la Normandie, qui eſt la Province de France où l'on ſait le mieux connoître & faire valoir ſes intérêts, tant fiſcaux qu'autres, le droit de colombier eſt un droit féodal qui n'appartient même qu'à celui qui a un Fief de hautbert plein, ſans que les colombiers puiſſent être multipliés par la diviſion de ce Fief: il n'y a que celui des cohéritiers qui en poſſede une portion à titre de parage, qui acquiert le droit de colombier, quand il en a eu un pendant quarante ans. Le Seigneur du plein Fief ne peut céder le droit de colombier, ou l'accorder à d'autres, qu'en ſe privant du ſien : on ne peut pas en bâtir ſur une roture, ni même ſur un fonds tenu en franc-aleu ou en bourgage. Les Fermiers du Domaine du Roi & du droit de francs-fiefs, font payer aux roturiers une taxe qui n'étoit au commencement que de 15 livres, & qu'ils ont fait monter juſqu'à 100 liv. pour chaque colombier, & à 25 liv. pour chaque voliere, & cela tous les vingt ans d'avance; & de plus à chaque changement de Propriétaire & de Regne, en quelque endroit de la Normandie que le colombier ou la voliere ſoient placés. Malgré tout cela, il y a peu de Provinces où les colombiers & les pigeons ſoient ſi communs : on fait cas ſur-tout des pigeons cauchois.

II. Les pigeons ſont des oiſeaux à demi-ſauvages qui changent quelquefois de demeure & de maître. Ils ſont au maître du colombier tant qu'ils conſervent l'habitude d'y revenir; mais s'ils ceſſent d'y retourner, quelques-uns tiennent qu'il ſuffit de trois jours, alors ils appartiennent au maître de la nouvelle habitation qu'ils ont priſe; & s'ils n'en ont point, ils ſont au premier qui s'en emparera.

III. Les pigeons de colombier à pied ſont immeubles : les autres ſont meubles.

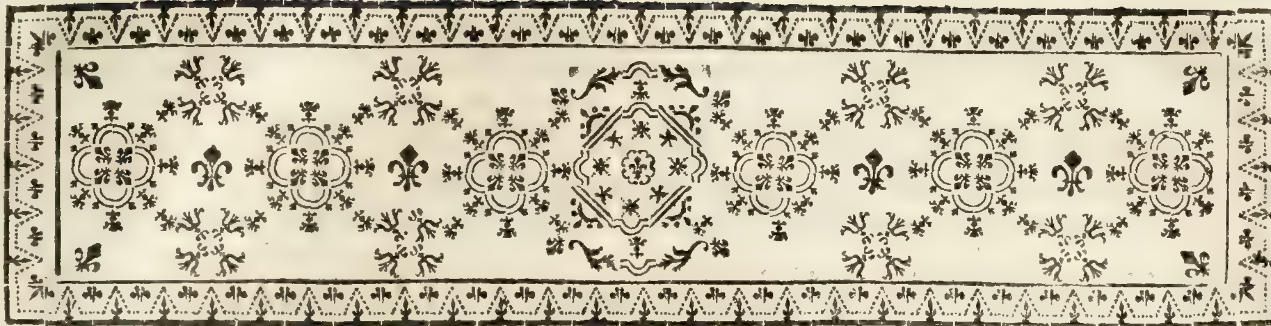
IV. Les Grecs parfumoient leurs pigeons, pour qu'ils attiraſſent ceux d'autrui dans leur colombier, parce que ces oiſeaux aiment les bonnes odeurs & les ſuivent volontiers, mais les Romains traitoient de voleurs tous ceux qui s'emparoient des pigeons d'autrui, de quelque façon que ce fût.

Parmi nous, il y a amende & reſtitution contre tous ceux qui tuent les pigeons ou les prennent, ſoit à la main, à la glu, au filet, à l'appât, à la trape ou autrement : l'amende eſt de 25 liv. pour ceux qui les tirent au fuſil pour la premiere fois, & il y a punition corporelle & infamante quand on récidive, ou qu'on les prend par braconnerie. Le droit des gens permet de les chaſſer de toute autre maniere, ſur-tout dans la ſaiſon des ſemences.

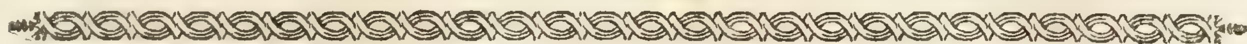
Pour obvier aux monopoles, il eſt défendu aux Rôtiſſeurs, Pâtiſſiers & Revendeurs, de prendre à ferme les garennes & les colombiers.

On ne doit pas ſouffrir de pigeons dans les clochers, ils ſaliroient les lieux ſaints, & ce ſeroit inviter un Magiſter adroit à dépeupler les colombiers voiſins, pour ſe faire un revenu onéreux à la Paroiſſe, & donner lieu à quantité de rixes journalieres.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE; OU *ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.*



QUATRIÉME PARTIE.

La Chaſſe, &c.

LIVRE TROISIÉME.

Les Oiſeaux de Voliere, & autres Amuſemens champêtres.

PLUSIEURS ont traité cette matiere, & ils en ont donné la théorie, ſans ſonger à la pratique ; mais comme l'expérience eſt plus certaine & plus utile, nous y réduirons ce ſujet : il ne faut point que ſa légéreté dégoûte.

Rerum natura nunquàm magis quàm in minimis tota eſt. (Pline.)

La Nature n'eſt jamais plus grande que dans les plus petites choſes.



CHAPITRE PREMIER.

Des Volieres.

LES Volieres ſont de mode à la Ville comme aux Champs ; & il y avoit long-tems que l'uſage en étoit établi dans l'Aſie, dans l'Egypte, & juſques dans les Indes Orientales, lorſqu'il a paſſé en Europe. Un Chevalier Romain fut le premier qui en établit une près de Naples : les autres ſuivirent ; & comme outre les oiſeaux de plaiſir, ils y engraiſſoient quantité de volailles, ils en tiroient des profits prodigieux. Varron, notre illuſtre Prédéceſſeur, *de Re Ruſticâ,* rapporte qu'une de ſes tantes en avoit une à huit lieues de Rome, d'où elle vendoit par an pour vingt-quatre mille livres de grives, ſans ce qu'elle tiroit des autres oiſeaux. Ce gain conſidérable fit ſi fort multiplier en peu de tems le nombre des volieres à Rome & aux environs, que l'on fumoit les terres de la fiente des oiſeaux qui s'y élevoient, & ſouvent les Citoyens notables prenoient pour ſurnom celui de l'oiſeau dominant en nombre dans leurs volieres. A l'exemple des Particuliers qui avoient des volieres pour leur utilité & pour l'augmentation du revenu de leurs terres, les Empereurs en firent faire dans leurs Palais pour leur plaiſir.

Nous n'avons retenu en France l'uſage des volieres, que pour les oiſeaux de chant ou de plaiſir.

La grande & magnifique voliere de la Ménagerie de Verſailles eſt la plus belle qui ſe puiſſe. On y voit ſous de vaſtes couverts où ſont de ſuperbes édifices, un aſſemblage nombreux de ce qu'il y a de plus rare entre les oiſeaux des climats les plus éloignés. Les lieux y ſont tellement diſpoſés, que chaque eſpéce s'y plaît & s'y trouve comme dans ſon lieu naturel : les autruches ont une cour expoſée au midi, couverte de ſable aride & de cailloux, qui leur repréſente les déſerts de l'Afrique, d'où on les tire : les pélicans ſont enfermés dans un lieu rempli d'arbres ſur les bords d'un canal d'eau claire & vive qui ſurpaſſent les délices de la Gréce, où ils ſe plaiſent : les oiſeaux tirés des heureux climats de l'Aſie, ſont à part dans un autre lieu orné de verdures & de plantes aromatiques : ceux des Indes & tous les aquatiques ont leur cour ſéparée, & un grand étang au milieu, ombragé d'arbres qui l'environnent : enfin tout ce qu'il y a de plus rare & de plus curieux entre les petits oiſeaux & les plus beaux pigeons, eſt renfermé ſous une longue galerie, dont la façade dans toute ſon étendue n'eſt fermée que par des chaſſis dorés & garnis de fer de laiton ; le bas eſt couvert d'un ſable fort délié, traverſé d'une rigole de belle eau, dont le milieu eſt orné d'un beau baſſin d'eau jailliſſante ; & tout ce qui convient ou fait plaiſir à ces petits, s'y trouve.

Voilà le modele des belles volieres. Il y en a de moins conſidérables chez quelques Princes & Seigneurs, & beaucoup de petites chez les Particuliers : chacun ſuivra ſon goût & ſa bourſe. Il faut toujours obſerver que la voliere ſoit à l'abri du nord, qu'elle ſoit en partie couverte & en partie découverte, qu'il y ait quelque piéce de gazon, arbres & perches, & un ruiſſeau naturel ou artificiel, & un grand air, afin que chaque eſpéce d'oiſeau y trouve de quoi ſe plaire.

Les Oiſeliers qui les peuplent, font profeſſion de prendre les petits oiſeaux aux filets. Il y en a de forains, & d'autres habitués à Paris. Ceux-ci ne furent d'abord qu'une troupe de pauvres gens qui obtinrent leur privilége, s'habituerent

& s'assujettirent ensuite à lâcher quatre cens de ces petits oiseaux au Sacre de chaque Roi & à l'entrée de chaque Reine, & un petit nombre aux Fêtes du Saint Sacrement.

On appelle *Oiseleur*, celui qui n'est pas de profession Oiselier, mais qui s'amuse pour son plaisir seulement à chasser les oiseaux : celui qui les vend & qui s'exerce à les chasser pour gagner sa vie, est *Oiselier*.

Les Oiseliers ne peuvent tendre aux oiseaux, sans congé de la Maîtrise du lieu, & sans permission du propriétaire de l'héritage.

Comme tous oiseaux commencent à s'accoupler dès la fin de Février, & que les femelles sont communément en état de pondre dès la mi-Mars, & qu'elles demeurent en amour jusqu'à la mi-Août, pour ne leur pas faire trop de tort, il est défendu à toutes personnes de chasser & tendre depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Août, aux menus oiseaux de chant & de plaisir des années précédentes ; on peut seulement dénicher ceux de l'année qu'on trouve assez forts pour être nourris & élevés.

Pour ne point tromper en vendant des femelles pour des mâles, les Oiseliers qui exposent leurs oiseaux en vente en quelque lieu que ce soit, sont obligés de mettre chaque espéce séparément dans des cages distinctes ; savoir, les femelles dans des égrénoires ou cages basses & muettes ; au lieu que les mâles se mettent dans des cages hautes & chanteresses ; & sur celles des femelles ils doivent mettre un écriteau pour avertir.

CHAPITRE II.

Du Rossignol.

LES Grecs ont appellé cet oiseau Φιλομῆλα, *Philomele*, comme s'ils eussent voulu dire que c'étoit celui qui entre tous aimoit le plus l'harmonie. Ils l'ont encore nommé Ἀηδὼν, c'est-à-dire, un oiseau qui chante par excellence. Les Latins l'ont appellé *Luscinia* ou *Lucinia*, parce qu'ordinairement il cherche l'ombrage, & qu'il habite les bois & les forêts qu'ils nomment *Lucus ;* ou plutôt *quòd canat ante lucem*, parce qu'il chante avant le jour. De *Luscinia*, Varron a fait ces diminutifs, *Lusciniola* & *Lusciola ;* comme s'il eût voulu dire *Luctiola*, parce que cet oiseau conte lugubrement sa passion aux échos des forêts, comme Virgile l'exprime par ces vers :

. . . . *Miserabile carmen*
Integrat, & mœstis latè loca questibus implet.

Ils l'ont encore nommé *Acredula*, *quod acris sit ei vox*, parce qu'il a une voix haute & forte ; car *acredula* est plutôt le rossignol que la fauvette ; & il faut entendre ce passage de Cicéron plutôt du premier que du second, quoi qu'en veuillent dire quelques-uns :

Et matutinos exercet Acredula cantus.

Et ailleurs :

Et matutinis Acredula vocibus instat.

Enfin ils lui ont encore donné le nom d'*Atys*, du nom du fils de Crésus, qui devint un grand babillard comme lui ; d'où vient que Martial nomme le rossignol

Garrula avis, & *Multisona avis*. C'est de *Lusciniola* que nous avons formé notre nom de rossignol, comme si nous eussions dit d'abord *Lousciniol*. Cette étymologie est beaucoup meilleure que celle que Belon lui donne, qui l'appelle rossignol à cause de sa couleur brune & rousse. C'est aussi de la même origine que les Italiens ont tiré le leur, puisqu'ils appellent cet oiseau *Lusciniolo* ou *Ruscignuolo*.

Combien de tems chante le Rossignol.

Il n'y a point de plaisir, ce me semble, qui surpasse celui que l'on prend à entendre un rossignol conter ses plaintes aux zéphirs des forêts. Il est un musicien naturel, il observe tous les tons, & les conduit si bien, qu'il n'y a point d'homme qui l'égale, quelque bon musicien qu'il soit, puisque lui seul remplit successivement toutes les parties de la musique. Il les distingue en maître; il les coupe; puis il les assemble : il chante par semi-breves, ensuite il développe mille crochets d'une seule haleine : après il fait la basse, la taille, la haute-contre, le fausset. Il étend sa voix, il la coupe en fredonnant; il contrefait son chant, en le changeant en diverses façons, il gazouille en lui-même, enfin il se tait, puis il a des transports beaucoup plus violens quand l'écho lui répond : il pousse tantôt tendrement, tantôt fortement; il se fâche, il se met en colere, puis il soupire. Dans un tems il contrefait le haut-bois, dans un autre la flûte & la trompette; & l'on en a vu qui pour trop chanter, ont perdu la vûe & la vie : témoin celui que j'avois il y a trois ans, qui devint aveugle, & mourut ensuite à force de chanter jour & nuit. En effet, c'est une chose admirable, pour parler avec Pline, qu'un si petit corps chante si haut, jusques souvent à nous entêter & à nous incommoder, & que d'ailleurs il pousse si long-tems sans prendre haleine. Il est aisé de noter le chant du rossignol; mais il n'y a point de si excellent musicien au monde qui le puisse imiter; & on pourroit citer ici le Distique du Poëte ancien qui dit :

Tu Philomela potes vocūm discrimina mille,
Mille potes varios ipsa referre modos.

Et ensuite :

Nulla potest modulis æquivalere tuis.

Quoi qu'il en soit, je crois qu'on ne seroit pas blâmé si l'on disoit que la musique a pris son origine du rossignol.

J'ai eu la curiosité de disséquer plusieurs rossignols, pour connoître la structure de leurs poumons & des autres parties qui contribuent à leur voix; j'ai trouvé leurs poumons rouges pâles, assujettis le long des côtes du dos par de petites fibres, de peur que dans la violence du chant, cette partie suspendue ne sortît de sa place. Je compare les soufflets des orgues aux poumons de cet oiseau; car ces parties sont de véritables soufflets qui poussent le vent dont le rossignol a besoin pour son harmonie.

J'ai encore observé que la fistule du poumon étoit divisée en deux branches avant que d'entrer dans sa substance : cette conformation fait que sa voix dure plus long-tems.

J'ai encore remarqué la figure du larynx, du pharynx, de la glotte & de l'épiglotte, avec tous les muscles qui les accompagnent, & j'ai cru que toutes ces parties étoient la cause prochaine de la mélodie; car j'ai observé que la glotte étoit bien fendue dans la partie supérieure de la fistule, afin que l'oiseau pût faire,

faire, par ces parties, une variété de tons par ſes mouvemens différens, parce que la glotte ſe preſſant & ſe dilatant par l'air qui ſort des poumons, l'oiſeau peut ménager dans ſa gorge le gazouillement muſical que nous admirons. Ainſi il ne faut qu'avoir examiné les tuyaux des orgues, pour ſavoir comment le roſſignol chante avec tant d'agrément & de meſure.

Les roſſignols de la campagne chantent tous de la même façon, parce qu'ils tiennent cet art de la nature. Ceux que l'on éleve ont des chants tout différens. J'en ai vu avec des ſerins qui chantoient mieux que les miens, parce qu'ils avoient appris de ces oiſeaux ; j'en ai vu encore d'autres qui ont appris à ſiffler, étant auprès d'un ſanſonnet, ſi bien, que cet oiſeau eſt fort docile à apprendre divers airs, comme eſt la linotte, & l'on pourroit lui enſeigner la flûte douce, ou d'autres airs qu'il mêleroit avec ceux qui lui ſont naturels. Pline nous rapporte * que des jeunes enfans de l'Empereur avoient des roſſignols qui diſoient quelques paroles latines & grecques.

Les roſſignols des bois chantent depuis la fin d'Avril juſqu'à la fin de Mai, & quelquefois juſqu'en Juillet : leurs petits les occupent alors, & ne leur permettent plus de ſe divertir. Ceux même qu'on a pris tout grands, & qu'on a apprivoiſés cette année ou l'autre, ne chantent que deux mois, Avril & Mai ; mais ceux qu'on a élevés à la brochette, commencent au mois de Décembre, & finiſſent à la fin de Mai. Au mois de Mai, pendant quinze jours, ils chantent jour & nuit, & c'eſt par-là qu'ils ſe tuent, principalement ceux que l'on a élevés ; car ne trouvant pas dans les cages des rafraîchiſſemens, comme font tous ceux de la campagne, ils deviennent étiques à force de chanter. J'en ai ſouvent mis dans des coffres pour les empêcher de chanter, & pour me laiſſer dormir pendant la nuit.

Inſtinct & inclination du Roſſignol.

Le roſſignol eſt un oiſeau ſolitaire qui ne va point en troupe, & qui ne s'aſſocie que par amour ; il change de pays tous les ans.

Il vient dans nos contrées au printems, & il s'en retourne en automne, à cauſe des approches du froid qui fait rentrer en terre ou périr les vers dont il ſe nourrit.

Cet oiſeau eſt d'un tempérament fort délicat, ce qu'on connoît à ſes plumes, qui ne ſont pas fortement attachées à ſa chair, puiſque dans la cage il ſe rompt celles de la queue & des ailes ; car plus un oiſeau eſt robuſte, plus il eſt difficile d'arracher ſa plume. Il fuit l'ardeur du ſoleil & le froid, ne cherchant que les lieux tempérés & ombrageux parmi les bois & les eaux ; car l'on n'en a jamais vu où il n'y a pas de bocage. Comme il eſt d'un naturel fort chaud, & par conſéquent délicat, il cherche ordinairement les eaux, dont il s'humecte après avoir chanté : cependant il s'en trouve dans les taillis & dans les forêts ſeches, qui, étant éloignés des eaux, ne ſe déſalterent le matin que par les gouttes de roſée qu'ils boivent ; & ce ſont ces roſſignols qui ſont les plus petits de corps, & qui ſouvent valent moins que les gros.

Au mois d'Août, tous les roſſignols, vieux & jeunes, quittent les bois de haute futaie, ſoit pour chercher plus de mouches ou de vers qu'ils trouvent en abondance auprès des haies & des buiſſons, & parmi les terres nouvellement labourées, ou pour ſe diſpoſer à partir.

Comme le roſſignol eſt un oiſeau ſolitaire, il vient tout ſeul, & il s'en va de même ; ainſi ils ne s'aſſemblent pas comme les hirondelles, puiſqu'au mois

* *Habebant & Cæſares juvenes Luſcinias Græco atque Latino ſermone dociles ; præterea meditantes in diem, & aſſiduè nova loquentes longiore etiam contextu.* Liv. 10, C. 42.

d'Avril on en voit ici un dans une haie qui borde un bois, & demain on en trouve trois ou quatre. Il en eſt de même au mois de Septembre; le nombre en diminue peu à peu.

Ce ſeroit ici le lieu de parler du *roſſignol des Antilles*, que l'on trouve à la Martinique, qui eſt le ſeul petit oiſeau qui ramage & qui chante dans ces Iſles; la nature ayant fait préſent à tous les autres oiſeaux de la beauté du plumage, & à ceux de l'Europe de la mélodie. Il reſſemble à notre roſſignol en quelque choſe, & en quelqu'autre il eſt différent.

Premiérement, il lui reſſemble en couleur, parce qu'il eſt brun-tané; en chant, ſa muſique étant égale à celle du nôtre; en ſolitude, il ne ſouffre que lui dans un quartier, parce qu'il eſt un oiſeau ſolitaire qui ne va jamais en troupe: il aime l'ombrage & les eaux; enfin il fait ſon nid près de terre dans des broſſailles, avec cette différence qu'il le couvre pour ſe garantir des pluies; ce que le nôtre ne fait pas.

D'ailleurs, il eſt différent de notre roſſignol, en ce qu'il eſt plus petit; car il n'eſt pas plus gros qu'une linotte; & quoiqu'il ſoit d'une même couleur, il eſt pourtant veiné de gris-clair & de gris-brun aux deux côtés vers les premieres plumes des ailes. Il ne chante pas ſi long-tems, & ſon ramage n'eſt pas ſi mêlé d'agrément & de variations que celui du nôtre; enfin il ne change pas de lieu & ne chante pas la nuit. Je crois que l'on pourroit l'élever ſi l'on en prenoit ſoin.

Nid du Roſſignol.

Le roſſignol a tout le mois d'Avril pour ſe repoſer de ſon voyage & à ſe diſpoſer à l'amour & à la ſociété qui raſſemblent ces ſolitaires. Les derniers jours d'Avril ou les premiers de Mai, ils commencent à faire leurs nids; alors le mâle a ſoin de ſe choiſir un quartier, & de le défendre contre les oiſeaux paſſagers; car il n'y a qu'une famille qui habite une petite contrée: un autre roſſignol n'oſeroit y venir ſans être battu; ainſi, à un grand jet de pierre à la ronde, c'eſt le quartier qu'habite un roſſignol marié. Sa femelle pond quatre ou cinq œufs au commencement de Mai, afin que ſur la fin de ce mois ou au commencement du ſuivant, ſes petits ſoient en état d'être fomentés par la chaleur du jour, & garantis du froid de la nuit.

Ils font leurs nids une, deux ou trois fois l'année, plus ou moins, ſelon que la douceur du tems le permet, ſouvent à terre au coin d'un bois de haute futaie, & quelquefois élevés d'un demi-pied entre des herbes touffues, ſoutenues par de petites branches d'arbriſſeaux ſur le jet d'un foſſé qui regarde le levant, le midi ou le couchant. Le nid eſt compoſé de feuilles d'arbres ſeches & de brins d'herbes, fort mal tiſſu. Il n'y a que la femelle qui couve, comme fait ſeule la femelle du ſerin, leurs mâles s'arrêtant à chanter tout le jour pour les divertir. Cependant ſur les quatre ou cinq heures du ſoir, la femelle allant chercher à manger, le mâle va viſiter ſon nid, & puis il l'accompagne dans ſon repas.

Les petits ſont éclos au bout de dix-huit ou vingt jours; mais ſouvent il y a un œuf qui n'a pas été rendu fécond par le mâle. Pendant qu'ils nourriſſent leurs petits, le mâle ne chante preſque point, parce qu'il eſt occupé au ménage & à jouir de la douceur de la compagnie de ſa femelle qu'il aime éperdument. Au bout de dix ou douze jours, les petits ſont couverts de plumes; alors on les doit ſevrer ſi on veut les élever à brochette, ou les laiſſer élever par leurs pere & mere.

Comment on prend les grands Roſſignols, & comment on les éleve.

Dès que les roſſignols ſont arrivés, il faut aller à la chaſſe ſans perdre un ſeul

moment, parce qu'ils ne ſont pas accouplés en ce tems-là : on ne doit pas attendre la mi-Avril, quoiqu'on en prenne encore quelques-uns juſqu'au vingt de ce mois, car ceux qui ont connu la femelle, crevent preſque tous en cage.

Sur la fin du mois d'Août ou au commencement de Septembre, que les roſſignols ont quitté les forêts & qu'ils ſe ſont jettés dans les haies, on en prend de jeunes qui ont entendu chanter leur pere, & qui valent mieux que ceux qu'on a élevés à la brochette, parce qu'ils ont chacun un chant particulier.

Explication de la Figure ci-après.

A. Le quarré de trébuchet fait de noyer, dont les côtés B doivent être plus larges que les autres. C. La trapette faite auſſi de noyer, qui ſe met dans le quarré du trébuchet en E où paſſe une corde de crin qui lie la trapette au trébuchet, & bande la trapette C. Avant que la trapette ſoit bandée, on la fait aller d'un côté & d'autre. FF. Parties du trébuchet & de la trapette qui doivent ſe joindre juſtement l'une à l'autre. Le rets doit être de chanvre, de fil fin & fort, & être attaché partie au quarré du trébuchet en D, & partie à la trapette en F; puis mettant C F de la trapette, & la renverſant ſur le D du quarré, le trébuchet eſt bandé par le crochet qui l'arrête.

H. Crochet qui joint la trapette au trébuchet, & qui le tient bandé.

I. La cheville fichée dans le trou du crochet.

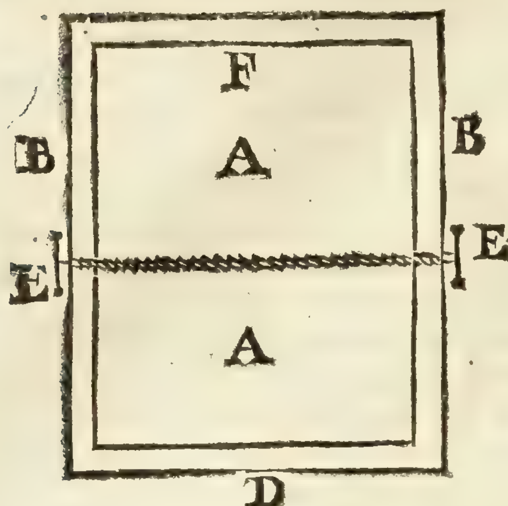
K. Le ver attaché par la queue avec une épingle à la cheville du crochet.

L. La fléche garnie d'aiguilles à prendre le pere & la mere des petits roſſignols.

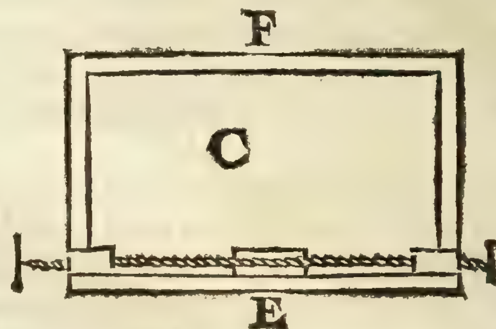
Le meilleur appât qu'on puiſſe avoir pour prendre les roſſignols, eſt un ver de farine blanc ou noir, que l'on perce à la queue par une épingle qu'on fiche dans la cheville du ſapin I. On met le crochet à la trapette au trébuchet en D, ſi bien que le crochet arrête le quarré par le bas & la trapette par le haut. Il y a des vers de terre que j'appelle *mille-pieds ;* on les trouve auſſi en Avril dans les lieux frais aux pieds des murailles expoſées au ſeptentrion : ils vivent plus long-tems que ceux de farine, & ils ne ſont pas ſi rares que les autres en ce tems-là. Ils ſont rougeâtres, longs comme le petit doigt, & gros comme deux ou trois épingles enſemble. Leur tête & leur queue ne ſe diſtinguent guère, parce qu'ils marchent des deux côtés, ſi ce n'eſt pourtant qu'on apperçoit à leur tête deux petites cornes noires. On attache leur queue avec un fil qu'on lie enſuite à la cheville I. Ils ſont en vie preſque pendant une heure ; au lieu que la teigne meurt bientôt après par le froid de la ſaiſon, & par la bleſſure qu'on lui a faite en la traverſant d'une épingle. L'oiſeau ſe jette également à ces deux eſpéces de vers aux mois d'Avril & d'Août, ſi ce n'eſt que dans ce dernier mois on aura encore des fourmis volantes, qui ſont d'auſſi bons attraits que les deux autres pour prendre les roſſignols ; mais comme au mois d'Avril on ne trouve point de teignes, on doit avoir ſoin d'en conſerver pendant l'hiver dans un pot avec du ſon & de vieux drap gras qu'on mettra auprès du feu : ce ſera le véritable moyen de n'en pas manquer au printems.

Figure des inſtrumens dont on ſe ſert pour attrapper les Roſſignols.

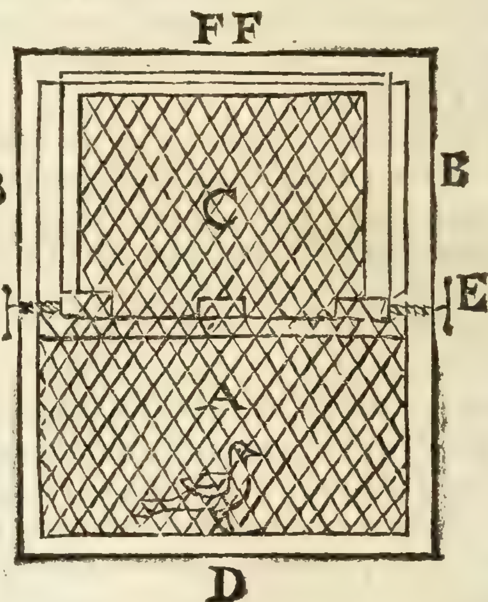
Trébuchet dégarni.



Trapette dégarnie.



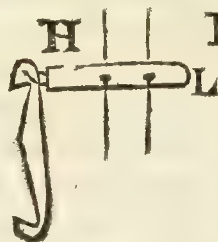
Trébuchet.



Crochet avec la cheville & le ver.



Crochet avec la fléche & les aiguilles.



Au mois d'Avril, lorſqu'on entend chanter le roſſignol, on pelera vîte l'herbe au bas de l'arbre, ou près du lieu où il eſt, pour y placer le trébuchet ; puis on attendra que l'oiſeau ait achevé de chanter ; car ſouvent il ne deſcend pas d'un arbre qu'il ne ſoit entiérement ſatisfait de ſa muſique : ou bien, ſi l'oiſeau chante ſur une branche, on le tournera doucement vers l'appât, qui étant en vie, attirera promptement le roſſignol, d'autant qu'il a la vue perçante, & qu'il ne trouve pas au printems beaucoup à manger.

Quand on l'aura pris, on diſtinguera le mâle d'avec la femelle par les ſignes que je marquerai ci-après, afin de garder l'un & lâcher l'autre. Après cela, on doit attendre un quart-d'heure, pour ſavoir ſi on entend chanter ; car ſi on n'entend rien, ce ſera aſſurément le mâle qu'on aura pris ; au lieu que ſi c'étoit la femelle qu'on eût retenue, le mâle lâché par mépriſe, chanteroit après elle.

Le roſſignol eſt le plus farouche des oiſeaux, & comme il aime beaucoup ſa liberté, il ne peut ſouffrir l'eſclavage de la cage ſans ſe caſſer la tête & ſe débattre juſqu'à la mort. Pour éviter cela, après qu'on l'aura pris, on le mettra dans une poche de groſſe toile claire, pour lui donner moyen de reſpirer par les trous ; & l'on prendra bien garde de lui arracher les plumes de la queue &

des ailes; car ſi cela arrivoit, il ſeroit inutile de le garder; il faudroit lui rendre la liberté, parce qu'il ne chanteroit pas, au contraire il ſe chagrineroit davantage par la perte de ſon plumage. On le mettra dans une cage couverte de mouſſe des trois côtés, & garnie d'une toile verte par-deſſus, pour éviter qu'il ne ſe batte; puis on lui ôtera preſque tout le jour par un papier blanc, & on ne lui en laiſſera qu'autant qu'il en faut pour pouvoir manger & boire. On le placera enſuite dans un lieu ſolitaire, & les premiers jours on lui donnera de la viande de bœuf ou de mouton coupée & pilée, où l'on aura entremêlé des vers vivans. Il faudra encore lui préſenter cinq ou ſix fois le jour des vers vivans attachés avec une épingle au bout d'un bâton, afin qu'il s'apprivoiſe à la viande; puis quand il mangera ſeul des vers mêlés avec la viande, on les lui coupera; & enfin on les lui ôtera lorſqu'il ſera accoutumé à la viande ſeule, ſe ſouvenant toujours de l'abéquer quelquefois le jour. On lui donnera auſſi des œufs durs coupés menu, & de la mie de maſſepin, afin de connoître, par la variété de ces alimens, lequel il aimera le mieux. Après quoi vous entendrez chanter votre roſſignol ſix, huit, dix ou onze jours après qu'il aura été pris. Alors on lui ôtera peu-à-peu le papier, & on y ſubſtituera des branches vertes.

On doit donner la liberté à ceux qui ne chantent point, après quinze jours qu'ils commencent à manger; néanmoins quelquefois il y en a de vieux qui demeurent cinq ou ſix jours ſans manger qui ne chantent pas ſi-tôt, & qui deviennent pourtant excellens.

Comment on doit élever les Roſſignols pris dans le nid à la fin de Mai ou au commencement de Juin.

C'eſt une grande peine que d'élever des roſſignols à la béquée. J'ai trouvé un expédient, qui eſt de prendre le pere & la mere, & de les leur faire nourrir dans une chambre. Et voici comment je m'y ſuis pris.

Après avoir trouvé un nid de roſſignol, j'ai pelé la peloufe de la largeur du trébuchet, le plus près que j'ai pu du lieu où étoit le nid, puis j'ai fait un trou en terre pour y placer le nid où ſont les petits; enſuite j'ai mis mon trébuchet ſur le nid pour prendre le pere & la mere, par le moyen de la fléche & des aiguilles marquées *L*, qui ſont élevées ſur les petits de deux ou trois travers de doigt, de ſorte que les grands roſſignols ne puiſſent aller donner à manger à leurs petits ſans toucher à la fléche, & ſans faire détendre le trébuchet.

Quand ils ſont pris, on met les grands dans une poche de toile claire, & on porte le nid dans une chambre où l'on a ſoin de mettre de l'eau & de la nourriture, à laquelle les grands ne touchent que le ſoir ou le lendemain. Mais il faut abéquer pluſieurs fois les petits le premier & le ſecond jour, de peur qu'ils ne meurent, parce que pendant ce tems-là les grands ne ſont pas accoutumés à cette façon d'agir, après quoi ils ont ſoin de leurs petits, & c'eſt un plaiſir extrême de voir les plus farouches des oiſeaux apprivoiſés par l'amour, nourrir leurs enfans avec ſoin.

Si les petits ſont trop grands lorſqu'on met le nid ſous le trébuchet pour prendre le pere & la mere, ils ſortent du nid ou ils s'en élevent quand ils apperçoivent leur pere ou leur mere qui les viennent abéquer; & alors touchant de leur tête la fléche ou les aiguilles, ils font détendre le trébuchet, & épouvantent ainſi les grands qui ne retournent plus aux embuches qu'on leur a dreſſées. Le remede à cela, eſt qu'il faut avoir un petit rets qu'on aſſujettira par quatre petits piquets, & qu'on tendra ſur les petits qui ſont dans leur nid, pour les empêcher de toucher la fléche en s'élevant, & par ce moyen de faire

débander le trébuchet. Après cela, on prendra aiſément le pere & la mere ; mais il eſt bon d'obſerver que ce doit être le matin, jamais à la grande chaleur, & rarement le ſoir.

Après avoir pris les petits & les avoir mis en chambre avec le pere & la mere, ſi la mere ne les couvre pas pendant la nuit, comme il arrive ſouvent les premieres nuits, il faut mettre par-deſſus une poignée de laine, pour les garantir du froid de la nuit, qui eſt quelquefois pénétrant dans cette ſaiſon-là, & l'ôter le matin.

Si l'on ne prend que le pere ou la mere, alors on doit donner la liberté à celui qu'on a pris, parce que le chagrin qu'aura celui qui demeure d'avoir perdu ſa compagne & ſa liberté, ne prévaudra nullement à l'amour de ſes petits : ainſi celui qui reſtera mourra avec ſes enfans ; au lieu que quand ils ſont tous deux enſemble ils ſe conſolent, & l'amour de leurs petits leur fait oublier leur eſclavage.

Au bout de deux mois que les petits ont changé de plume, on choiſit les mâles ſelon les indices que j'en donnerai ci-après pour les mettre en cage : on donne la liberté aux femelles & à leur mere, & on garde ſi l'on veut le mâle pour chanter au printems.

Pour les petits qu'on éleve à la brochette, on doit les mettre ſur de la mouſſe ou de laine dans un petit panier, & les couvrir toujours juſqu'à ce qu'ils commencent à être forts. Il faut renouveller ſouvent la mouſſe ou la laine. Leur mangeaille ſera de la farine de gros ou de petit millet, mêlé avec un œuf dur & détrempé avec de l'eau pour en faire une pâte mollette : c'eſt ce que j'ai toujours pratiqué juſqu'à ce qu'ils fuſſent devenus grands & qu'ils aient eu beſoin d'un autre aliment.

On doit leur donner aſſez ſouvent trois ou quatre béquées conſécutives, à l'imitation de leur pere & de leur mere qui les nourriſſent de la ſorte. A deux mois ils changent de plumes, & de veinés qu'ils étoient, ils deviennent d'une ſeule couleur comme les vieux : c'eſt alors qu'on choiſit les mâles pour les garder.

A la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems où les roſſignols changent de plumes, ils ſont malades, on doit les arroſer de vin, qu'on jettera ſur eux avec la bouche, & les faire ſécher au ſoleil ou au feu. On doit encore en ce tems-là arracher la queue aux vieux & aux jeunes, qui l'ont ordinairement rompue dans la cage par leur agitation & par leur délicateſſe. Si on leur arrachoit la queue dans le tems qu'ils chantent, ils ceſſeroient de chanter : il faut donc le faire quand ils ſont muets, pour agir avec la nature qui les déplume en ce tems-là, & qui les replume enſuite pour les garantir du froid.

Nourriture des Roſſignols apprivoiſés.

Le roſſignol eſt un oiſeau de proie ; s'il ne trouve à la campagne la curée de vers ou de mouches, il languit, comme il fait au printems quand il nous vient voir. Mais comme nous n'avons pas toujours des mouches ni des vers à lui donner, l'expérience nous a fait connoître que le cœur de mouton ou de bœuf le fait vivre ; & parce que cette chair ſe corrompt aux chaleurs, voici une pâte qui la remplace. On prend une livre de farine de pois chiches ou de gros millet, une demi-livre d'amandes douces pelées, deux œufs durs, blanc & jaune, un peu de ſafran avec autant de miel écumé ; le tout étant préparé & mêlé enſemble, on le met dans une tourtiere étamée pour le faire cuire à petit feu de charbon, puis on le paſſe par le crible pour en faire de petites dragées, qu'on fait enſuite ſécher tout doucement, & qu'on donne aux roſſignols, qui en ſont fort friands. Quel-

ques-uns y mêlent du beurre ; mais comme au bout de quelques mois il fait rencir la pâte, je crois qu'il y eſt inutile. Pour moi, je ne prends pas tant de peine pour nourrir les miens ; je leur donne ſeulement du cœur de bœuf ou de mouton crud coupé menu & bien pilé, ou à leur défaut, du bœuf, du mouton ou du veau crud. Quand la viande me manque ou qu'elle ſe corrompt, je me ſers d'un œuf dur, blanc & jaune, que je mets en fort petits morceaux, ou du maſſepain émié ſeul, ou mêlé avec l'œuf en forme de pâte. Je leur donne encore de la viande cuite qui n'ait point été ſalée, des pois cuits, des phaſéoles, du poiſſon, des moules, des figues ſeches, des amandes pelées, des bettes, du mouron coupé menu ; enfin je les accoutume à la variété d'alimens, comme ils ſont à la campagne.

Le matin on les nettoie & on change leur eau ; il faut la leur mettre dans leurs cages en plein ; car comme cet oiſeau eſt fort niais, il mourroit peut-être de ſoif ſi on la mettoit en dehors : d'ailleurs, comme il eſt d'un tempérament fort chaud & qu'il aime à ſe baigner, il deviendroit étique ſi l'eau n'étoit pas tout-à-fait à ſa portée. On leur donne enſuite le manger, & ſur le midi on les viſite pour voir ſi rien ne leur manque.

Le roſſignol a cela de particulier, que n'ayant qu'un œſophage fort long & très-large qui conduit au géſier, il vomit aiſément les choſes qu'il ne peut digérer ; car cet oiſeau eſt tout différent des autres, qui ont une poche qu'on nomme jabot, pour conſerver les alimens & pour ſubvenir à leur néceſſité. Je crois qu'ils donnent à manger à leurs petits naiſſans, comme font les pigeons & les ſerins, en dégorgeant dans leur bec.

Comment diſtinguer un mâle d'avec une femelle.

On diſtingue les mâles des femelles dans la plupart des eſpéces des oiſeaux ; il n'y a guère que parmi les roſſignols & parmi quelques autres eſpéces d'oiſeaux, où il eſt difficile de les connoître. Cependant il n'y a que ceux qui n'ont pas aſſez obſervé les roſſignols, qui ne peuvent diſtinguer un mâle d'une femelle. Ils n'ont pas fait aſſez d'attention ſur la nature de ces oiſeaux & ſur les ſignes qui les accompagnent, pour en découvrir le ſexe ; mais ceux qui s'y ſont appliqués avec ſoin & avec induſtrie, ont reconnu qu'outre les marques équivoques, il y a des ſignes manifeſtes & évidens qui différencient le mâle d'avec la femelle. J'ai vu à Paris, à Padoue & ailleurs, de fameux Oiſeliers qui manquoient de ces connoiſſances, & qui ne ſavoient pas en diſtinguer le ſexe.

Signes équivoques. 1°. On dit que les mâles ſont plus gros & plus grands que les femelles ; mais comme il y a des roſſignols de la grande taille qui ſont nés auprès des ruiſſeaux, & de la petite qui ont été élevés dans les bois qui manquoient d'eau, auſſi y a-t-il des mâles de la grande & de la petite eſpéce qui ſont également bons : ainſi on ne peut diſtinguer le ſexe par la grandeur ni par la groſſeur des roſſignols.

2°. On dit encore que les mâles ont les yeux grands & bien ouverts, au lieu que les femelles les ont petits ; mais j'ai obſervé que les femelles de la grande eſpéce avoient de fort grands yeux qui égaloient ceux des mâles de la petite eſpéce, & que parmi ces derniers il y avoit des mâles qui avoient de petits yeux, principalement quand ils étoient fort gras ; ainſi ce ſigne eſt fort incertain.

3°. De dire qu'une femelle eſt plus inquiéte & plus farouche, qu'elle ſaute plus dans la cage que le mâle, qu'un mâle eſt plus tranquille, ſe tenant ſouvent ſur un pied, ce ſont des ſignes ſi équivoques, que l'on ne ſauroit aſſeoir par-là un jugement aſſuré pour diſtinguer le ſexe de ces oiſeaux. Il eſt vrai que le mâle n'eſt pas pour l'ordinaire ſi inquiet, & qu'il a les inclinations plus modérées ; cepen-

dant il s'en trouve qui ſurpaſſent les femelles dans ces ſortes de mouvemens. J'avoue encore que les femelles ſont plus hargneuſes que les mâles, & qu'elles ne peuvent ſouffrir aucuns roſſignols ſans les inſulter, au moins pendant l'hiver, & quand elles ne ſont pas échauffées par l'amour; mais les mâles en font de même, puiſqu'ils ne peuvent en ſouffrir un autre auprès d'eux ſans le pourſuivre; car, comme j'ai dit, le roſſignol n'eſt pas un oiſeau ſociable. D'ailleurs la femelle leve la queue comme le mâle, & elle ſautille comme lui au lieu de marcher, quand elle eſt dans la joie.

Tous ces ſignes étant donc incertains, on ne peut connoître par-là le ſexe des roſſignols.

Signes certains. 1°. Le dos du bec, c'eſt-à-dire, le deſſus depuis la plume juſqu'au bout, eſt plus noir aux mâles qu'aux femelles; cependant cette marque eſt légere.

2°. La variété de la couleur dans le plumage des roſſignols, nous donne de véritables marques du ſexe. Le mâle, généralement parlant, eſt plus brun que la femelle; mais comme il y en a qui ſont nés dans les parties méridionales de l'Europe qui ſont gris-obſcurs, & d'autres dans les ſeptentrionales qui ſont gris-blancs, il y a auſſi des mâles qui reſſemblent en couleur à des femelles. Cette variété vient de la chaleur du ſoleil & de la région où ils ſont nés, puiſque nous voyons que les hommes méridionaux ſont plus baſannés que ceux du ſeptentrion. Ainſi un roſſignol de couleur cendrée, doit être accompagné de quelqu'autre ſigne pour être déſigné mâle. Les gris-bruns & les gris-cendrés, quoique différens en couleur ſur le dos, ont pourtant tous deux le ventre blanc-ſale, & la femelle l'a plus blanc.

D'ailleurs les mâles ont la queue plus touffue que les femelles, & elle paroît plus groſſe & plus large quand ils l'étendent; car la couleur rougeâtre de cette partie ne diſtingue point le ſexe, ayant ſouvent vu des femelles avec la queue plus rouge que celle des mâles.

Enfin le ſigne le plus certain pour choiſir un mâle de cinq ou ſix mois, eſt la couleur noire de deux ou trois pennes de plumes à chaque aile, ou l'extrêmité des plumes des ailes de la même couleur. J'appelle *penne* la barbe qui ſort de la côte de la plume, principalement celle que l'on voit; car la penne qui eſt cachée ſous les grandes plumes eſt de la couleur des autres, c'eſt-à-dire gris-brun ou gris-cendré: ainſi cette premiere couleur eſt une marque aſſurée que c'eſt un mâle. On auroit eu de la peine à diſtinguer le ſexe par cette couleur-là dans le roſſignol blanc dont on fit préſent à Agrippine, mere de l'Empereur Néron, comme Pline le rapporte.

Avant que d'avoir fait ces obſervations, j'avois été ſouvent trompé par la couleur des roſſignols, penſant que tous les gris-cendrés étoient des femelles; mais en ayant diſſéqué beaucoup, j'ai connu avec certitude, par des ſignes internes, que parmi les gris-blancs il y avoit des mâles.

3°. Quand on regarde un roſſignol au grand jour, les jambes du mâle paroiſſent rougeâtres, & celles de la femelle blanchâtres. Pour cela il faut mettre la cage à la fenêtre, ſi bien que le roſſignol ſoit entre votre œil & la grande lumiere du ſoleil.

4°. Après tout, il faut avouer que la marque la plus aſſurée qu'on puiſſe avoir pour connoître un roſſignol mâle, c'eſt de l'entendre chanter; car la femelle eſt muette, auſſi-bien que celle du ſerin, quoiqu'elle ait un petit gazouillement. Souvent même on diſtingue les roſſignols mâles dès le tems qu'ils ſont encore à la béquée: ils s'y font connoître par un ſon de voix, en diſant, à la façon des grenouilles, *croi, croi;* & comme ce ſon deviendra dans la ſuite le chant du mâle,

mâle, on les remarque en leur coupant un peu de la plume sur leurs têtes.

Maladies des Rossignols, & remedes.

Un rossignol n'est point malade qu'on ne le reconnoisse à son silence, au désordre de ses plumes, & à son air chagrin; car comme il est naturellement inquiet lorsqu'il est sain, on connoît aisément sa maladie quand il est tranquille & mélancolique.

Quelquefois un abscès l'attaque au croupion, où il s'engendre du pus qui le fait languir par son séjour. Cette maladie lui vient ordinairement de ce qu'on ne lui donne pas d'herbes à manger qui le rafraîchissent & lui lâchent le ventre. Le seul remede est de fendre l'abscès avec le ciseau, & de le presser ensuite avec le doigt, puis restaurer le rossignol en lui donnant des vers de farine, une araignée, des cloportes, ou quelques autres insectes semblables.

Le rossignol est sujet à la gale de tête & aux poux, & la partie galeuse se déplume. Le remede est de le rafraîchir avec des bettes, des choux, ou du mouron coupé menu, & de l'arroser avec du vin jetté par la bouche, puis le sécher au soleil ou au feu. On l'oindra de beurre ou d'huile pour remédier aux poux, & tous les mois on le changera de cage.

La goutte attaque les oiseaux aussi délicats que les rossignols. On les en préserve en les tenant l'hiver en cage bien close dans une chambre chaude.

Les rossignols deviennent quelquefois aveugles pour trop chanter; ce mal est sans remede. Ils ne laissent pas que d'aller, comme de coutume, aux augets; & il s'en est vu même qui chantoient l'année suivante beaucoup mieux que les nouveaux.

J'en ai vu que l'on avoit élevés avec de la semence de chanvre qui tomboient de mal-caduc, & qui en sont morts. Cette nourriture n'est bonne qu'aux oiseaux qui ont la tête forte pour résister aux vapeurs narcotiques que cause cette semence; ainsi on n'en donnera jamais aux rossignols, aux sansonnets, ni aux autres oiseaux qui sont sujets à cette maladie.

Le desséchement de poumon & de tout le corps, est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'oiseaux; car comme ils sont d'une complexion fort chaude, & qu'ils chantent beaucoup, ils s'épuisent & meurent étiques. Pour prévenir ce mal, il faut avoir soin de les bien nourrir & de les visiter souvent, pour voir s'il ne leur manque rien; car sans doute c'est le défaut de nourriture qui les fait languir: il faut aussi diversifier leur mangeaille.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe. On doit leur donner peu à manger, & leur en donner plutôt deux fois pendant le jour, le matin & l'après-dîné, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop.

Souvent les rossignols ont une grande liberté de ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraîche, comme les oiseaux de proie. On remarque quelquefois du rouge dans leurs excrémens liquides, & des glaires épaisses. Il faut aussi-tôt leur ôter l'usage de la viande & du blanc d'œuf, pour prévenir la dyssenterie, puis leur donner de la pâte, du massepain, des jaunes d'œufs durs, après quoi on peut les remettre à leur aliment ordinaire.

Pour remédier au contraire à la paresse du ventre, on leur donnera de la viande fraîche, du sucre, des bettes, ou des laitues coupées menu.

Je dois mettre le changement de plumes parmi les maladies des rossignols; & quoique j'en aie parlé ci-dessus, je ne laisserai pas d'en dire quelque chose ici, parce que c'en est le lieu. La mue est une maladie qui est comme naturelle à tous les oiseaux; cependant il y en a qui meurent, parce qu'arrivant trop tard & dans les vents froids de Septembre, & d'ailleurs étant jointe à quelqu'autre

incommodité, les rossignols les plus délicats en périssent. Ceux qui muent avec succès, le font ordinairement à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems fort propre pour cela, parce que la chaleur contribuant à la chûte & à la régénération de leurs plumes, ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid. Ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes; & celles qui ne sont pas tombées cette année, tomberont l'année prochaine. On les voit pendant la mue manger peu, paroître gros, tristes, tranquilles & mélancoliques, hérisser leurs plumes, s'ouvrir souvent celles du ventre d'un côté & d'autre, & se les tirer avec le bec en se grattant la peau. On doit y remédier en ne les exposant pas au froid du matin & du soir, en les mettant au soleil modéré, en leur jettant du vin tiéde de la bouche sur leurs plumes, & enfin en leur donnant du sucre, des vers de farine, des araignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier & pour aider la nature, qui, les défaisant de mauvaises plumes, leur en donne ensuite de bonnes & de neuves, afin de les garantir du froid de l'hiver futur.

CHAPITRE III.

Du Serin de Canarie, Passer Canarius.

LE serin est, après le rossignol, l'oiseau qui chante le mieux & qui a la voix la plus forte. Il apprend aisément quand il est jeune ce qu'on lui montre, comme à parler, & à siffler des airs de flageolet. On commencera à le siffler dès qu'il mangera seul; ce qui se fera le soir, parce qu'il est moins dissipé que pendant la journée; quelques-uns même couvrent la cage de serge verte, de façon qu'il ne voit aucune lumiere; d'autres l'exposent devant un miroir, & après l'avoir couvert à moitié, le sifflent par derriere. Si c'est le soir, il faut qu'il se puisse voir dans le miroir à la faveur d'une lumiere; il lui semblera que c'est un oiseau qu'il entend chanter. Il retient assez aisément plusieurs airs, mais aussi il confond souvent ceux qu'il a retenus; c'est pourquoi je conseillerois de ne lui apprendre qu'un beau prélude & un bel air seulement: n'ayant pas la mémoire si chargée, il retiendra plus facilement ce qu'il saura.

Maniere d'élever les Serins.

On ne laisse pas nourrir les petits aux femelles blanches, aux jonquilles & aux agathes, parce qu'elles ont les yeux rouges & qu'elles voyent peu; il faut mettre leurs œufs sous d'autres femelles, comme de grises, qui couvent à-peu-près de même tems, ou qui aient couvé moins. Les Curieux appellent ces grises leurs nourrices.

Quand on a plusieurs paires d'oiseaux & qu'on a des femelles qui pondent à quelques jours près, on peut retirer les œufs de chaque femelle & leur en mettre de faux, & au quatriéme œuf de la derniere qui pond, remettre à chaque femelle ses œufs; & cela parce que souvent il s'y trouve des œufs clairs qu'on connoît sûrement le six ou septiéme jour: pour lors s'il s'y trouve des œufs clairs, vous pourrez de trois couvées n'en faire que deux, en donnant jusqu'à cinq & six œufs à une femelle forte, parce qu'assez souvent il y a quelque petit qui périt dans la coquille, ou qui ne prend pas bien nourriture: par ce moyen vous faites que votre troisiéme femelle travaille de nouveau. Les premieres couvées sont toujours les meilleures.

Lorsque vos petits sont éclos, ayez soin de mettre dans la cabane la nourriture que nous marquerons plus bas, sur-tout de l'herbe.

A dix ou douze jours, si vous les voulez nourrir à la brochette, vous pourrez vous servir de la pâte suivante pour les abéquer.

Pâte toujours prête pour élever les Serins.

Sur une table unie, vous mettrez par poignée un demi-litron de navette, que vous écraserez avec un carreau ou une planche, en coulant & recoulant plusieurs fois, de sorte qu'en froissant la navette elle demeure nette de son écorce ; puis vous y ajouterez trois échaudés secs écrasés & passés dans un petit crible, & un biscuit d'un sol : tout cela étant mêlé & mis dans une boîte, dans un moment vous faites de la mangeaille avec un peu d'eau, soit que vous y mettiez un jaune d'œuf ou non.

Il y a une autre maniere de mettre la navette dans les pâtes ordinaires; c'est de lui donner un bouillon & avoir soin de la laver souvent : elle ne sera point sujette à germer, les petits ne seront point sujets à étouffer, & vos oiseaux ne deviendront pas si gras.

Il y a des gens qui broient six échaudés secs & un biscuit de deux sols ; & après avoir, avec une petite planche, broyé, en coulant & peu à peu, un litron de navette à sec, & avoir vanné & soufflé l'écaille, ils mêlent le tout & le mettent dans une boîte de sapin : ils en prennent une cuillerée ou plus, suivant le besoin, & ils en font une pâte avec de l'eau ou du lait de chenevis, c'est-à-dire du chenevis écrasé avec de l'eau, puis ils expriment cela dans un linge fortement ; ils font de cette pâte tous les jours, & ils réussissent pour nourrir à la brochette : chacun a ses manieres.

Autre Pâte.

Prenez un jaune d'œuf dur que vous écraserez bien, ôtant les durillons qui s'y trouvent, particuliérement dans des petits & vieux. (Si vous vous serviez d'un petit mortier, vous réduiriez ces durillons comme le reste.) L'ayant liquefié avec de l'eau, vous y mettrez un peu de biscuit ou de l'échaudé ; & le tout étant bien mêlé, vous y jetterez un peu de navette trempée sans être écrasée. On peut y ajouter, si l'on veut, des amandes douces, pelées & pilées, & du sucre : vous en donnerez à vos petits de deux en deux heures, au bout d'une plume taillée exprès, jusqu'à vingt-deux ou vingt-trois jours ; & pour lors vous les mettrez dans une grande cage sans bâtons où il y aura un peu de petit foin au bas, du chenevis écrasé, du jaune d'œuf dur, de l'échaudé ou biscuit, & de l'eau, tout cela à part dans le milieu de la cage, & de la navette seche dans la mangeoire, ne laissant pas de leur donner la béquée encore quelques jours. Quand vous les verrez éplucher assez bien, cessez de les abéquer : pour les blancs, jonquilles & agathes, continuez de le faire, car ils ont bien de la peine à s'apprendre à manger seuls, & je ne conseillerois pas d'en élever à la brochette. Il arrive souvent que des petits qu'on nourrit à la brochette tombent en langueur, & on croit que c'est faute de manger. On se tue de leur faire ouvrir le bec pour les faire manger, c'est peine perdue ; leur estomac est si plein qu'ils étouffent, rien ne passe, & ils meurent.

On doit avoir soin de les tenir proprement & chaudement, & leur donner à manger souvent, mais non pas jusqu'à les étouffer.

Quelquefois les pere & mere plument leurs petits ; pour lors il les faut mettre dans une cage garnie de petit foin, & ils les nourriront au travers des bâtons : si l'on pouvoit mettre au lieu des bâtons, du réseau, cela seroit meilleur, parce

que le pere ou la mere peuvent avancer ſur le petit, qui recule en recevant la mangeaille. Dans le tems de la mue, on peut leur ſouffler du vin avec la bouche de jour à autre, & les faire ſécher au ſoleil ou devant le feu; cela les fortifie & les aide à pouſſer leurs plumes.

Auſſi-tôt qu'ils mangent ſeuls, on entend gazouiller les mâles ; mais après la mue on les diſtingue bien mieux. C'eſt à la fin de Mars ou en Avril qu'on les met en cabane pour couver, mâle & femelle.

Il arrive quelquefois au premier ou ſecond œuf, que la femelle a de la peine à pondre, & même en meurt. Quand vous verrez qu'elle a peine à pouſſer l'œuf, vous la mettrez dans une boîte de ſapin mince, garnie de bourre ou de petit foin; vous la placerez auprès du feu en la retournant de tems en tems; & elle amenera ſon œuf à bien.

A ſept heures du matin une femelle doit avoir pondu. S'il ſe trouve dans une couvée quelque petit moins fort que les autres, & que vous en ayez de pareils, vous le changerez, en mettant le plus fort de votre autre couvée avec les premiers.

Quand les petits mangent ſeuls, ſoit qu'ils aient été élevés par les pere & mere, ou à la brochette, on leur donnera du millet, de la navette & de l'alpiſte, le tout mêlé Il y a des gens qui ne leur donnent que de la navette : il faut auſſi leur donner une moitié ou quart d'œuf dur au commencement qu'ils mangent ſeuls.

Maniere de mettre couver les Serins.

Le ſerin veut être tenu très-proprement, ſur-tout quand il couve. Tous ceux qui ont des ſerins s'étudient beaucoup à les apparier pour avoir de belles races ; par exemple, une iſabelle avec une jonquille, une femelle jonquille avec un mâle blanc, & ceux qui ſortent des panachés avec des panachés, ſi faire ſe peut.

Quand le tems vient de les apparier, ce qui eſt ordinairement à la fin de Mars, on mettra un mâle avec une femelle dans une cabane expoſée, ſi faire ſe peut, au levant, dans laquelle il y aura un panier propre pour les faire couver : quelques-uns y en mettent deux; mais j'ai remarqué qu'il vaut mieux n'en mettre qu'un dans le commencement, parce que quand ils font leur nid, ils portent tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, & cela eſt cauſe qu'ils ne font que jouer ; au lieu que n'en mettant qu'un, ils font leur nid tout de ſuite, & ne ſongent qu'à faire leurs petits. Lorſque les petits ſeront éclos, vous leur mettrez un panier de l'autre côté; car quoiqu'ils nourriſſent leurs petits, ils ne laiſſeront pas de faire encore leur nid dans l'autre. On aura ſoin de leur mettre de quoi faire leur nid, comme du coton haché, de la bourre de cerf ou autre, & du foin fort menu ; mais ſur-tout point de mouſſe, parce qu'ils y enterrent leurs œufs. Il y a une eſpéce de chiendent dont ſe ſervent les faiſeurs de vergettes, avec quoi ils font leurs nids mieux qu'avec toute autre choſe; il faut prendre le plus délié. N'oubliez pas de mettre dans leurs cabanes du ſable de riviere, parce que cela les égaie & leur fait plaiſir; dans les grandes chaleurs vous leur mettrez de l'eau à terre dans un petit vaſe plat qui n'ait pas plus de deux pouces de rebord, de peur qu'ils ne ſe noient en ſe baignant : changez l'eau tous les jours.

Quand ils auront des petits, on leur donnera tous les jours, outre leur mangeaille ordinaire, une moitié de jaune d'œuf dur & un peu de biſcuit ou d'échaudé avec des herbes, ſoit mouron ou ſenneçon; car ſans herbes, rarement on réuſſit : lorſqu'on ne trouve plus de mouron, comme au mois de Juillet, on peut ſe ſervir d'une laitue entiere que l'on met dans l'eau; ils s'attachent au blanc ; on fait auſſi tremper de la navette quelques heures; & il eſt bon que vous

en faſſiez toujours tremper en été, car elle s'aigrit facilement & ils n'en veulent plus; vous mettrez auſſi de l'échaudé ſec, & à part de l'échaudé trempé & preſſé dans la main.

Il y a des gens qui mettent un échaudé trempé avec un jaune d'œuf dur, & ils en font une pâte qu'ils donnent aux nourriciers; d'autres, au lieu d'échaudé, ne mettent que du pain. Il y a des oiſeaux qui mangent bien de ce que d'autres ne veulent point; ainſi prenez-y garde, afin de leur donner ce qu'ils aiment; car un mâle qui mange bien nourrit bien ſa femelle, qui ne manque pas de bien nourrir ſes petits. Ajoutez dans leur eau gros comme une féve de ſucre candi ou autre, que vous changerez tous les deux ou trois jours.

Soit qu'une femelle ne ſoit point nourrie de ſon mâle, ſoit qu'elle ſoit trop aſſidue ſur ſes œufs, ſoit que cela vienne d'autres choſes, il arrive quelquefois que vous la trouvez dans ſon nid la tête ſous l'aile, ou à bas toute bouffie : ſi c'eſt dans le grand chaud, il faut mettre vos œufs, s'ils ſont curieux, ſous d'autres couveuſes; s'ils ont eu froid, ils éclorront plus tard, & mettre votre femelle à part, lui donner de tout à manger pour la remettre ſi vous pouvez, & ne la faire travailler que l'année d'après.

Quand les femelles blanches, jonquilles ou agathes ont pondu, elles couvent leurs œufs ordinairement bien; mais il arrive rarement qu'elles nourriſſent : il faut donc, avant que les petits ſortent des œufs, les mettre ſous des griſes, en ôtant les œufs des griſes. Il ſuffit qu'une femelle couve depuis cinq ou ſix jours, pour lui donner des œufs prêts à éclorre. Les œufs ſont ordinairement treize fois vingt-quatre heures ſous une femelle qui ſe porte bien. Par exemple, je mets Dimanche, à ſept heures du matin, quatre œufs ſous une femelle, j'aurai le deuxiéme Samedi ſuivant des petits dans la matinée. Il y en a, mais rarement, qui viennent avant ce tems, & d'autres qui ſont plus long-tems, ſoit qu'ils aient eu froid, ou que la femelle ne ſoit pas bien robuſte.

Les perſonnes qui demeurent à la campagne, & qui pourroient mettre leurs œufs dans des nids de chardonnerets, ſeroient aſſurées d'avoir des petits ſans embarras, prenant garde de ne point mettre des œufs mal-à-propos, je veux dire de ne point mettre des œufs de ſerin qui ne ſont point couvés, dans un nid de chardonneret où les œufs ſeroient avancés, ou au contraire. Ainſi quand on découvre un nid de chardonneret, on caſſe un œuf, & l'on voit s'il vous eſt propre. Lorſque les petits commencent à grandir vers les douze ou treize jours, ſi vous voulez les faire continuer, vous les mettez dans une cage baſſe avec un réſeau deſſus; les pere & mere viendront leur apporter la béquée. Au bout de quelques jours, vous pourrez de tems en tems les approcher de la maiſon, en mettant la cage dans un lieu découvert, & cela juſqu'à votre but: vous les meneriez un quart de lieue peu à peu. Lorſque les petits ſortent de leur nid, vous pouvez les changer de cage & les laiſſer au même endroit, leur mettant quelque choſe pour les accoutumer à manger, comme échaudé, jaune d'œuf dur, chenevis écraſé.

L'on pourroit mettre des œufs dans un lit de linotte; elle ſeroit auſſi bonne nourrice ſi elle n'étoit pas ſujette à abandonner ſes œufs lorſqu'on y touche.

Quoique le bréant dégorge, il ne faut pas lui donner à nourrir, parce qu'il mange certaine graine qui fait mourir les ſerins : ceux qui voudront l'éprouver, le pourront pourtant faire; car c'eſt en Provence où l'épreuve s'en eſt faite: peut-être que ces graines ne ſont point ici dangereuſes.

Quelquefois il arrive qu'une femelle qui a des petits vient à ſuer; ce que l'on connoît quand les plumes de deſſous le ventre & l'eſtomac ſont mouillées, & que le duvet des petits a bien de la peine à venir; rarement même ils viennent

à bien. J'ai quelquefois pris du sel bien menu, dont je salois de l'eau fortement; & tenant la femelle suante dans la main, je prenois de l'eau marinée dans la bouche, je soufflois de cette eau sur la peau de l'estomac de l'oiseau, & après l'avoir laissé un demi-quart-d'heure, je trempois l'oiseau dans de l'eau pure pour ôter toute la salure, & pour lors l'oiseau peut se toucher de son bec & se sécher. Quand on fait cela il faut du soleil.

On met quelquefois d'autres espéces avec les serins, comme chardonneret, pinçon, linotte, bréant, qui sont des oiseaux qui dégorgent : je n'ai pu en avoir avec le bouvreil, quoiqu'il dégorge, parce que le serin le fuit; son cri & le bec qu'il ouvre lorsqu'il est en amour, fait peur au serin, & ils ne s'accouplent point. On peut mettre un bréant, c'est un oiseau dont le chant est fort agréable, & le mulet qui en sort se sent d'où il vient.

L'on met ordinairement la femelle du serin & le mâle chardonneret, linotte, &c. On pourroit mettre la femelle au contraire, mais on ne réussit pas si bien : les mâles mulets seront bons, si vous les mettez sous de bons oiseaux vieux & ardens à chanter ; mais on ne doit point compter sur les mulettes, qui peuvent à la vérité pondre des œufs clairs quelquefois; mais rarement elles se donnent à bien, soit pour couver, soit pour nourrir d'autres petits.

Maladies des Serins.

Quand vos serins seront trop gras, vous ne leur donnerez pendant quelques jours que de la navette trempée du soir au lendemain dans un peu d'eau pour en amollir l'écorce; vous leur en donnerez jusqu'à ce que vous les voyez un peu plus dégagés.

Quelquefois il se forme sur leur croupion un abscès qui les fait mourir ; souvent cette maladie provient de ce qu'on néglige de les purger : on aura donc soin d'y regarder de tems en tems; & quand ils en seront attaqués, il leur faudra couper adroitement la superficie avec une pointe de ciseau bien fin, puis en faire sortir le pus en le pressant tant soit peu avec le doigt, & mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche pour sécher la plaie.

Ils sont encore sujets à de petits insectes qui se forment dans leurs plumes. On y remédie par un bâton de figuier qu'on met dans leur cabane, & qu'on dit être un excellent remede. On y remédie encore par un bâton de sureau dont on aura ôté la moëlle & bien nettoyé le dessus : il faut qu'il soit percé de trous du côté qu'ils se perchent, à distance d'un travers de doigt l'un de l'autre, & avoir soin de secouer ce bâton tous les jours en les pansant, parce que ces petits insectes se retirent dedans, & c'est le véritable moyen de les détruire.

Les insectes sont quelquefois en si grande abondance, que vous n'en voyez pas la fin. Pour aller tout d'un coup à la source du mal, il faut faire passer le serin dans une nouvelle cage, & tremper l'ancienne dans de l'eau bouillante pour noyer les mittes & tous les œufs. S'il y en a quelques-unes sur l'oiseau, elles se retireront dans le bâton sur lequel il couche.

Lorsqu'ils auront quelque gale à la tête, & assez souvent à l'entour des yeux, si cela n'est pas plus grand qu'une lentille, vous pourrez ouvrir l'endroit & faire sortir le mal, qui s'enleve quelquefois comme un corps étranger, & le graisser ou avec de la graisse de chapon, ou du sain-doux : quand le mal est étendu, il ne faut point y toucher, le tems emporte cela; contentez-vous de leur donner de tems en tems des feuilles de laitues, de poirée, de senneçon, de mouron ou de raves. Tous les petits oiseaux aiment la graine de laitue.

Il est facile d'avoir des petits, & les serins seroient plus communs que les

linottes, ſi l'automne ne les emportoit preſque tous. Ceux qui en font un négoce honnête, ont grand ſoin de vous montrer la quantité qu'ils en ont pendant l'été; mais ils ſe gardent bien de dire qu'il leur en meurt à tas vers le mois de Septembre, qui eſt le tems de la mue. Quand le ſerin eſt malade de la mue, on doit l'expoſer au ſoleil; & s'il n'en fait pas, le mettre dans un lieu chaud où il ne paſſe aucun vent, car alors le moindre froid lui eſt mortel. Vous lui donnerez dans un petit pot, au milieu de ſa cage, pendant toute ſa mue, ce qui ſuit : ſavoir, de la graine de talitron ou argentine mêlée avec un peu de graine d'œillette; un autre jour, un peu de biſcuit & d'échaudé à ſec : vous lui en mettrez auſſi de trempé dans du vin blanc; s'il en mange, cela lui fera beaucoup de bien. De plus, vous aurez ſoin de lui ſouffler trois fois la ſemaine, c'eſt-à-dire, de jour à autre, du vin blanc ſur le corps, & auſſi-tôt vous le mettrez ſécher au ſoleil ou devant le feu. Si vous le voyez bien malade, vous lui ferez avaler tous les jours trois ou quatre gouttes de vin blanc, dans lequel vous aurez mis fondre un petit morceau de ſucre candi ou autre; vous jetterez dans ſon abreuvoir un peu de régliſſe nouvelle bien ratiſſée; elle donne de la ſaveur à l'eau ſans le trop échauffer. Si tout cela ne réuſſit pas, abandonnez-le à lui-même & aux ſeules reſſources de la nature, en lui donnant, comme à un malade déſeſpéré, toutes ſortes d'autres nourritures, comme œuf dur, blanc & jaune, échaudé, un peu de graine de laitue, chenevis concaſſé, alpiſte, &c.

Les ſerins robuſtes qu'on ne fait point couver, peuvent vivre quinze ou vingt ans : lorſqu'ils nourriſſent, ils ne vont guère qu'à ſix & ſept ans : les femelles vivent moins.

Quand on veut prendre un ſerin dans ſa main (je parle de ceux qui ſont rudes & jeunes), il faut l'avertir de la bouche ou de la main de loin, parce qu'il arrive quelquefois qu'il ſe caſſe la tête étant ſurpris.

Il arrive auſſi que le tenant dans la main, vous entendez un tic comme lorſque vous vous tirez les doigts, en même tems l'oiſeau jette quelque goutte de ſang par le bec, & il ne peut remuer les ailes. Il faut le remettre dans ſa cage, le couvrir à clair, afin qu'il ne ſoit pas tourmenté, & lui mettre à boire & à manger à bas; s'il ne meurt point dans quelques heures, il ſera ſeulement éclamé : cela n'arrive ordinairement qu'aux jeunes qui ſont robuſtes & rudes.

Lorſque les ſerins ſont avalés, il y a des gens qui mettent dans leur eau du fer, comme un clou; ils changent cette eau tous les trois ou quatre jours, & laiſſent toujours le clou.

D'autres ôtent l'abreuvoir le ſoir, & le matin le remettent avec de l'eau ſalée; l'oiſeau d'abord boit trois ou quatre gorgées; auſſi-tôt ils ôtent cette eau & en remettent de la commune, & cela pendant quelques jours; mais rarement on échappe un oiſeau malade.

Les Curieux qui en voudront ſavoir davantage ſur le Serin, n'ont qu'à acheter le nouveau Traité des Serins de Canarie, par M. Hervieux de Chanteloupe, *qui ſe vend à Paris, chez Saugrain, Libraire au Palais.*



CHAPITRE IV.

De la Fauvette, de la Linotte, & des autres Oiseaux de Voliere.

JE renferme dans ce Chapitre tous les autres oiseaux de voliere.

De la Fauvette, Curruca.

Il y a deux espéces de fauvettes, la grise & celle qui a la tête noire. Je ne parlerai point ici de la fauvette grise, parce qu'on ne peut l'élever, mais seulement de celle qui a la tête noire, & qui est la plus belle à cause de son chant.

Quand vous aurez découvert quelque buisson où la fauvette couve, vous aurez soin de regarder de tems en tems jusqu'à ce que ses œufs soient éclos. Vous ne les dénicherez que cinq ou six jours après, & les nourrirez de la pâte qui est décrite ci-après pour les allouettes.

Le mâle est différent de la femelle en ce qu'il a la tête noire, & que la femelle est toute grise. On mettra la fauvette dans une cage où il n'y aura de l'air que par la porte, & qui sera bouchée de tous les autres côtés. On la tiendra l'hiver le plus chaudement qu'on pourra, parce qu'elle est sujette à la goutte. On lâchera les femelles, elles ne sont bonnes à rien.

De la Linotte, Linaria, Ægiothus.

La linotte mâle chante fort bien lorsqu'elle a été élevée & prise dans les vignes; elle apprend assez aisément les airs qu'on lui montre sur le flageolet, & même à la voix.

On l'éleve avec de la navette trempée dans du lait, ou dans de l'eau avec un petit morceau de sucre; on lui donne cette mangeaille jusqu'à ce qu'elle mange seule; on la lui donne toute seche tant qu'elle vit. Elle fait ordinairement son nid dans des buis, des myrtes, des lauriers, & dans des fosses de vignes. On distingue le mâle d'avec la femelle, en ce qu'il a l'aile plus blanche & qu'il est plus blond: outre cela il a les plumes les plus proches de la tête & celles de l'estomac rouges à leur extrêmité. La linotte prend graisse aisément: il y en a une espéce plus petite & d'un plus beau rouge qui ne passe que dans le mois de Mai.

La linotte est sujette à venir en langueur: on connoît qu'elle y tombe quand on voit qu'elle est mélancolique & hérissée, & qu'elle a le jabot plus gros qu'à l'ordinaire; ce qui provient ordinairement de maigreur.

Vous lui donnerez un peu de chenevis à manger, qui la réchauffera & l'engraissera; en même tems vous mettrez dans son eau un peu de sucre candi ou un morceau de réglisse, afin que l'eau prenne cette saveur douce & agréable, & cela se doit faire pendant cinq jours alternatifs, c'est-à-dire de deux jours l'un.

Le jour qu'elle ne boit que de l'eau toute pure, vous aurez soin de lui donner du mouron: ce remede est fort bon pour lui faire revenir la voix quand elle est enrouée.

On la purgera quelquefois, comme il a été dit des serins.

Du Chardonneret, Acanthis.

Le chardonneret par son plumage est un des plus beaux oiseaux, & il plaît moins à l'oreille qu'à la vue: on n'en fait point cas, parce qu'il est trop com-

mun,

mun. Il fait ſon nid en Mai, Juin & Août, ſur les arbres & dans les épines.

Le meilleur eſt celui qui naît dans les épines, parce qu'il eſt plus robuſte, plus gai & plus propre à bien chanter ; il a les plumes plus obſcures que les autres. On fait cas de ceux de Picardie.

On diſtingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont le tour du bec & les épaules noires ; les femelles ont les épaules & le tour du bec brun. Quand vous aurez déniché les chardonnerets, vous les nourrirez de cette ſorte : vous pelerez des amandes douces, & les pilerez avec quelques macarons ou biſcuits : ſi vous n'avez point de macarons ni biſcuits, un peu de ſucre mêlé avec vos amandes ſuffira ; mais il faut qu'elles ſoient bien pilées, en ſorte qu'il n'y ait plus de grumeaux : enſuite vous liquefierez votre pâte avec un peu d'eau, & les en nourrirez juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls, & pour lors vous pourrez leur donner du chenevis concaſſé, juſqu'à ce qu'ils puiſſent le caſſer eux-mêmes. Il eſt bon de renouveller tous les jours cette pâte de peur qu'elle ne s'aigriſſe, ce qui les feroit mourir. Après leur avoir donné à manger, on leur donnera à boire au bout d'une plume, avec la pointe de laquelle, trempée dans de l'eau, on leur lavera le bec, en ſorte qu'il n'y reſte point de pâte.

L'on obſervera cette même regle pour les pinçons & les tarins : on aura ſoin auſſi de les arroſer avec un peu de vin pendant leur mue, & de les mettre deux fois la ſemaine au ſoleil.

Du Pinſon, Frigilla.

Le pinſon eſt aſſez beau, mais il a le chant rude : cependant ils ne chantent pas tous de la même façon ; car les uns ont un ramage, & les autres un autre différent ; & ils en ont de tant de manieres, qu'il eſt impoſſible de les pouvoir tous remarquer.

Le mâle eſt aiſé à diſtinguer de la femelle, en ce qu'il a la tête plus bleue & le croupion doré : il ne chante que trois mois de l'année.

Il s'éleve de la même façon que le chardonneret.

Il eſt fort ſujet à devenir aveugle ; c'eſt pourquoi quand vous vous appercevrez qu'il aura mal aux yeux, vous prendrez des feuilles de bette ou poirée, & en ayant tiré le jus, vous le mêlerez avec un peu d'eau & un peu de ſucre : vous lui donnerez à boire de cette liqueur de deux jours l'un l'eſpace de quatre ou cinq jours alternatifs, c'eſt-à-dire, un jour de cette liqueur & un autre de l'eau pure.

Vous pouvez lui donner auſſi un petit bâton de figuier ſur lequel il ſe puiſſe percher & frotter les yeux de tems en tems, ce qui lui ſera excellent : il faudra uſer de ce remede quand vous verrez que les yeux lui pleureront, & que ſes plumes ſe hériſſeront & ſe gonfleront.

Après cela vous lui donnerez à manger pendant l'eſpace de deux ou trois jours de la graine de melon mondée : cette graine eſt très-rafraîchiſſante & fort ſaine ; & ſi par tous ces ſoins votre pinçon ne guérit & ne devient pas meilleur, vous lui devez donner la volée, parce qu'il ne vaudra jamais rien.

Quand ils auront de la gale, vous vous ſervirez du remede enſeigné pour le ſerin.

Du Tarin, Traphis.

Le tarin eſt très-petit & d'une complexion fort délicate ; il eſt ſujet à avoir la gale, & à devenir ſi gras qu'il meurt. On ne l'éleve guère à la brochette, mais on en prend une grande quantité au filet ou à la glu. Son chant n'eſt pas bien

agréable, quoiqu'il chante toujours : il plaît aux uns & déplaît aux autres. On le nourrit de chenevis comme les chardonnerets.

Du Bréant, Anthus.

Le bréant est assez beau, & quoique commun, les bons sont rares. On le choisira le plus jaune & le plus doré, c'est ordinairement le meilleur. Vous le nourrirez dès sa jeunesse avec du chenevis pilé & de la mie de pain, & un peu d'eau dont vous ferez une pâte que vous renouvellerez tous les deux jours, & l'en nourrirez jusqu'à ce qu'il mange seul, après quoi vous lui donnerez à manger le chenevis entier comme aux autres oiseaux qui en mangent. C'est l'oiseau le plus sain & du meilleur tempérament; il s'accoutume à tout & ne meurt ordinairement que de vieillesse. On le purgera pourtant de tems en tems avec un peu de laitue, du mouron ou de la poirée. Son chant est fort agréable.

De l'Alouette, du Cochevis & de la Calandre.

Ces trois sortes d'oiseaux sont de même naturel, ont beaucoup de rapport & se nourrissent de la même maniere.

L'*alouette* est importune. Le *cochevis*, alouette huppée, *galerita*, est le meilleur de tous les oiseaux qu'on siffle : il peut apprendre plusieurs airs parfaitement, ce que le serin ne fait pas : il a le son de la voix fort élevé, & cependant si agréable, qu'un malade le souffriroit dans sa chambre : il ne retient rien de son chant naturel qui est désagréable, & il a plus de docilité & de disposition que le serin. Ces raisons me font préférer le cochevis à tous les oiseaux de flageolet. On le distingue facilement de l'alouette par une huppe noirâtre qui n'est composée que de quatre plumes dont la racine est située entre les yeux; au lieu que la huppe des alouettes ne se fait que quand elles se hérissent la tête.

Si ces oiseaux ne mangent pas seuls, vous les abequerez soigneusement selon leur nécessité avec cette pâte. Ecrasez du chenevis dans un mortier, mettez-y une mie de pain & du persil, que vous hacherez bien menu, & quand tout cela sera bien lié ensemble, vous le liquefierez avec de l'eau. Cette pâte doit se renouveller tous les jours en été, parce qu'elle s'aigrit aisément. Vous prendrez garde de ne les pas laisser trop long-tems dans le nid, de peur qu'ils ne deviennent estropiés; mais au bout de quelques jours vous les mettrez dans une cage dans laquelle il y aura du sable, & vous les tiendrez dedans tant qu'ils vivront.

Quand ils seront accoutumés à manger seuls, vous mettrez de cette pâte sur les bords de la cage, & vous en couvrirez le dessus d'un morceau d'étoffe ou de toile, de peur qu'en sautant ils ne se blessent la tête.

La *calandre* (*calandrus*), est une espéce d'alouette sans crête, de la grandeur de l'étourneau, qui a la voix haute : si elle l'avoit moins, il y auroit peu d'oiseaux qui égalassent la beauté de son chant. Ceux qui en veulent nourrir, doivent les avoir du mois d'Août, & jeunes, afin qu'elles fassent leur premiere mue en cage : elles deviendront aussi privées que si elles avoient été prises au nid, feront leur chant naturel, & contreferont la plupart des oiseaux qu'on mettra auprès d'elles. Elles sont sujettes à se dépiter, & cessent de chanter jusqu'à ce qu'on les remette en leur ancienne place. Les vieilles sont farouches; il faut leur lier les ailes pour les mieux apprivoiser. Le mâle a la tête & le bec plus gros que la femelle : son collier fait ordinairement le tour du col. Les calandres volent en troupe & sont oiseaux de passage. Le cochevis a les ongles grands, parce qu'il perche rarement; il ne va que par couple, & n'est point oiseau de passage :

les jeunes sont plus blanchâtres, & ont les couleurs plus lavées que les vieux : le mâle est plus gros, plus grand & plus brun que la femelle.

Ces oiseaux commencent à chanter au mois de Février, & continuent jusqu'à la fin de Septembre. Ils font quatre ou cinq petits, & jusqu'à trois nids par an ; savoir, au commencement de Mai, au mois de Juin & à la mi-Juillet.

Du Moineau, Passer.

Le moineau, qu'on appelle aussi *passereau*, est d'un naturel fort mélancolique ; il se plaît dans les lieux écartés & solitaires, qui sont convenables à son nom ; il est extrêmement jaloux de ses petits. Il fait son nid dans des pots de terre ou dans des trous de vieux bâtimens. Il donne trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin.

Les moineaux qu'on veut élever ne doivent être dénichés que huit jours après qu'ils sont éclos. Vous les nourrissez de tout ce que vous voudrez, comme pain trempé avec de l'eau, ou mêlé avec fromage mol, autrement dit fromage à la pie, grains, cerises ou autres choses semblables. On n'éleve cet oiseau, que parce qu'il est fort familier.

On m'a assuré d'en avoir vu de blancs de leur naturel & sans artifice.

Lorsque vous voyez un moineau blanc en tout ou en partie, & qu'il n'a pas les yeux rouges, à la mue il reprendra les plumes naturelles à son espéce : s'il a les yeux rouges, il gardera sa blancheur. Il y a aussi des linottes blanches.

De la Tourterelle, Turtur.

La tourterelle est une espéce de pigeon sauvage : elle fait ordinairement son nid dans les bois, sur les arbres les plus hauts, & cela de brins de bois rompus, mêlés de terre avec une merveilleuse adresse, dans une figure ronde au milieu de laquelle elle a coutume de laisser un petit trou pour faire égoutter les eaux des pluies, & pour donner de l'air à ses petits. Elle pond, comme les autres oiseaux, trois fois l'année, en Avril, Mai & Juin.

Les tourterelles que l'on achete chez les Oiseliers, valent mieux que celles des bois : elles ne sont pas si farouches.

On les nourrit de chenevis : elles couvent dans les maisons comme les pigeons. On les mettra deux à deux au mois de Février, dans des cabanes un peu grandes, avec des paniers pour couver, sans s'embarrasser de leurs petits qu'elles élevent fort bien.

Cet oiseau est agréable à cause de sa douceur. Son chant est un peu lugubre. Il est d'un bon manger, sur-tout le tourtereau.

De la Pivoine, Pyrrhulus.

La pivoine ou bouvreur ébourgeonneux, est un bel oiseau, tant par son plumage, que par la facilité qu'il a d'apprendre ce qu'on lui montre : il parle & siffle.

On doit le dénicher huit jours après que les petits sont éclos, & les nourrir de la pâte que j'ai décrite pour les alouettes. Quand il mangera seul, on lui donnera le chenevis en son entier.

De la Mésange, Fringilla.

Entre tous les autres oiseaux de cage, la mesange a le naturel fort gai, chante

doucement & mélodieusement, & par-dessus tout cela elle est très-belle & agréable à voir. Elle fait son nid trois fois l'année; savoir, la premiere fois à la fin du mois d'Avril, dans les arbrisseaux & dans les haies de lierre & de laurier ; la seconde fois au milieu du mois de Mai ; & pour la troisiéme & derniere fois elle fait ses petits à la fin du mois de Juin. Cette regle est observée pour ce qui arrive le plus ordinairement ; car quelquefois il y en a qui couvent plutôt, & d'autres qui le font plus tard. Elles ont l'adresse de faire leur nid proprement avec des racines de certaines herbes extrêmement déliées, & quelquefois avec des feuilles de roseau, selon la commodité du lieu qu'elles ont choisi pour faire leurs petits. Quand donc vous aurez trouvé un nid de mésanges, vous ne les dénicherez que huit jours après qu'elles seront écloses, & les nourrirez avec du cœur de mouton, de veau ou de bœuf haché bien menu. Il faut en le hachant en ôter la graisse, les nerfs & les petits filets, afin que ces petits oiseaux n'aient pas de peine à le digérer. Vous les abéquerez toutes les deux ou trois heures, & leur donnerez deux ou trois béquées à la fois seulement, de peur de les faire mourir à force de trop manger. Lorsque vous reconnoîtrez qu'elles seront assez fortes pour pouvoir manger seules, vous les placerez toutes dans une cage, & mettrez dedans du cœur de mouton haché ; mais vous ne laisserez pas pour cela de les abéquer de fois à autre dans la journée pour plus grande assurance.

Quand elles seront accoutumées à manger seules, vous pourrez leur donner de la pâte qui se donne aux rossignols, de laquelle, lorsqu'elles se seront avisées d'en manger, vous leur ôterez entiérement le cœur de mouton, pour ne leur plus donner que de ladite pâte : après cela, si vous voulez qu'elles sifflent, vous les instruirez comme on fait les autres oiseaux, & vous reconnoîtrez en peu de tems que cet oiseau est très-propre pour apprendre.

Celles qu'on prend toutes grandes au filet ou au trébuchet, sont meilleures que les autres pour leur ramage. Quand on les a ainsi nouvellement prises, elles ne chantent que dix ou douze jours après. Vous leur donnerez dans le commencement à manger des figues fraîches ou séches ; si on n'est pas dans le tems, vous leur donnerez aussi de la pâte qui se donne aux rossignols : la composition en est enseignée ci-devant. Lorsque vous verrez qu'elles en mangeront, vous leur ôterez les figues, pour ne leur plus donner que de ladite pâte, qui leur est un aliment merveilleux.

La mésange ne craint que la goutte, & elle en est plus incommodée que pas un autre oiseau ; le moyen de l'en préserver, est de la mettre pendant l'hiver dans une cage bien close, & dans une chambre fort chaude.

Du Roitelet, Trochilus.

Le roitelet est très-petit & d'une complexion fort délicate : il chante agréablement & approche fort du rossignol. L'hiver on le voit souvent sur les toîts des maisons, ou dans les trous de quelques vieilles masures, où le soleil donne & où le vent l'incommode le moins. Il s'éleve de cette maniere.

On le tient bien chaudement dans le nid, & on lui donne pour mangeaille du cœur de mouton ou de veau haché bien menu, de la même façon qu'il a été dit pour la mésange. Il faut lui donner souvent à manger & peu à chaque fois, afin qu'il puisse digérer plus aisément.

On doit avoir grand soin qu'il n'endure point de froid, & sur-tout pendant la nuit : pour cet effet quand il mange seul, on le met dans une cage qui ait un petit

retranchement fourré de drap rouge, avec une petite porte par laquelle il puisse entrer pour se retirer la nuit, & se défendre ainsi du froid toute l'année. Vous le nourrirez tant qu'il vivra, de cœur de mouton haché bien menu, & quelquefois vous lui donnerez la même pâte qu'on donne aux rossignols. Il sera bon de lui présenter quelques mouches, afin qu'il se divertisse à les béqueter.

Du Merle, Merula.

Le merle apprend aisément ce qu'on lui montre, comme parler & siffler. Il fait ordinairemen son nid dans les bois, sur des arbres bien hauts : il n'est bon que quand il a été élevé de jeunesse. Vous le nourrirez de chenevis écrasé, de persil haché bien menu & de mie de pain, dont vous ferez une pâte que vous liquefierez avec de l'eau, & la renouvellerez de deux jours en deux jours si faire se peut ; vous lui en donnerez à manger tant qu'il voudra.

Il est le plus fort & le plus robuste de tous les oiseaux qui se mettent en cage; il n'est sujet à aucune maladie qui le puisse faire mourir, si ce n'est la vieillesse qui est un mal universel, & qui sans rien épargner, détruit indifféremment toutes les choses du monde.

Du Sansonnet ou *Etourneau*, Sturnus.

Le sansonnet siffle & parle fort aisément quand il a été instruit : il est de la grosseur du merle, de couleur verte & noire. On le nourrit comme le merle, de chenevis, de persil & de mie de pain, dont on fait une pâte qu'on liquefie avec de l'eau, & qu'on renouvelle tous les deux jours. Il fait ordinairement son nid dans des trous qui se font sous de vieux chênes, ou dans les tours des Eglises.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont un filet noir sur la langue.

Il n'y a pas grande différence des sansonnets aux étourneaux : on les prend les uns & les autres aux filets avec quelques appellans le long d'une mare d'eau depuis la Saint-Jean jusqu'à la mi-Août.

De la Pie, Pica; *& du Geai*, Graculus.

La pie s'apprivoise aisément, apprend à parler & cause beaucoup. Cet oiseau est très-sale & larron; il cache tout ce qu'il trouve, & sur-tout l'or & l'argent ; d'où vient qu'il a été appellé en Latin : *Monedula à surripiendis monetis.*

On la nourrit de tout ce qu'on veut lorsqu'elle mange seule; mais quand elle est jeune, on la nourrit de fromage mol mêlé avec de la mie de pain.

Il n'est pas néceſſaire de l'enfermer dans une cage quand elle mange seule, à moins qu'on ne veuille lui apprendre à parler; car pour lors elle apprend mieux lorsqu'elle est renfermée, parce qu'elle est moins dissipée. Si on ne se soucie point qu'elle parle, on la laisse courir dans la maison ou dans une cour. Elle n'est sujette à aucune maladie. Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a des plumes bleues sur le croupion.

Le *geai* s'éleve comme la pie : il est de même grosseur, & n'est différent que par les plumes : il parle également quand il a été instruit; mais il est encore plus sale que la pie.

Du Perroquet, Psittacus.

Cet oiseau vient d'Afrique, d'Amérique & des autres pays chauds. Il est de médiocre grosseur, ayant les plumes vertes mêlées de jaune, de rouge & de

noir : ordinairement il a les ongles crochus, & le bec aquilin comme un oiſeau de proie. On prétend que chaque iſle a ſon perroquet : du moins nous en connoiſſons ſeize eſpéces différentes ; le *maximus cyano-croceus*, un autre *maximus vertice capitis compreſſo*, l'*albus criſtatus*, le *viridis cum alarum coſtâ ſupernâ rubente*, le *poikilorenchos*, le *malanorenchos*, le *leuco-cephalus*, le *cinerſus*, l'*erythro-leucus*, le *torquatus macrourus*, l'*erythro-clorus macrourus*, le *torquatus macrourus minor*, l'*erythro-clorus torquatus criſtatus*, l'*erythro-cyanus*, l'*erythro-xanthus*, & le *purpureus*.

Le perroquet vit de fruits quand il eſt ſauvage. On nous l'apporte tout élevé ; & tant qu'il vit on le nourrit de chenevis, de pain trempé dans du vin, qu'on nomme ordinairement ſoupe au perroquet, de pain ſeul, d'échaudé, de biſcuit, de viande cuite, de ſoupe & de toute autre choſe ; mais ſur-tout il faut prendre garde de lui donner du perſil ou du citron : c'eſt du poiſon pour lui.

Quand il eſt inſtruit, il imite la parole des hommes & les cris de pluſieurs animaux. On appelloit anciennement le perroquet, pape-gai, parce que, diſoit-on, il eſt comme le pape ou le roi des oiſeaux ; & ſelon d'autres de nos anciens, parce qu'il eſt digne d'être offert au Pape, à cauſe de ſa beauté. Le mot de perroquet vient de perret ou petite pierre, comme on nomme une pie, margot ; un corbeau, colas ; un mouton, robin ; un âne, martin.

Cet oiſeau vit fort long tems, & ne meurt ordinairement que de vieilleſſe. Les perroquets *gris* ſont plus rares & parlent mieux : les *perriques* ou *perruches*, ſont les plus familieres, les plus dociles & les plus eſtimées quand elles parlent : les *haras* n'ont de beau que la groſſeur & le plumage.

Des Maladies des Oiſeaux en général.

Les oiſeaux ſont ſujets à pluſieurs maladies & infirmités dont la diverſité cauſe différens effets, & donne différens ſignes & indices qui, lorſqu'ils ſont cachés, occaſionnent que les maladies demeurent inconnues, de ſorte qu'on n'y peut apporter aucuns remedes, ne ſachant qui elles ſont, d'où elles procedent, ni ce qui eſt bon ou contraire à leur guériſon : ainſi les ſignes extérieurs ſont des circonſtances abſolument néceſſaires pour connoître les vices intérieurs dans les oiſeaux auſſi bien que dans les autres animaux : c'eſt pourquoi pour l'éclarciſſement & la commodité de ceux qui deſirent connoître les maladies de leurs oiſeaux, j'ai bien voulu recueillir ſommairement à la fin de ce Chapitre, tout ce que j'en ai dit plus amplement aux différens endroits où j'ai parlé des maladies de chaque oiſeau en particulier, & des connoiſſances qu'on en peut avoir.

Apoſtumes & gales. La plupart des oiſeaux & particuliérement ceux qui ſont d'un naturel chaud, ſont attaqués d'apoſtumes & de gales qui leur viennent & paroiſſent ſur la tête : elles ſont jaunes & de la groſſeur d'un grain de chenevis. Quand cela leur arrive, il faut les graiſſer deux ou trois fois avec du beurre frais, ou de la graiſſe de chapon ou poule. Voyez ce que j'en ai dit ci-deſſus.

Langueur. Il y a encore une autre eſpéce de maladie qui vient aux oiſeaux, qu'on appelle langueur, parce que l'oiſeau qui en eſt incommodé, a le corps gros & enflé, la chair toute couverte de veines rouges ; il a l'eſtomac extrêmement maigre, & outre cela il ne fait autre choſe toute la journée que de jetter ſa mangeaille : le remede qu'il lui faut apporter, eſt de lui changer ſa mangeaille ; c'eſt-à-dire, s'il mange de la navette, on lui donnera du chenevis, & mettre dans ſon eau un peu de ſucre candi.

Goutte. Les oiſeaux d'une complexion délicate, comme la fauvette, la méſange, le roſſignol, le roitelet, ſont fort ſujets à la goutte : lorſqu'ils en ſont

incommodés, ils ne peuvent ſe débattre ni ſe tenir ſur leurs pieds à cauſe de la grande douleur qu'ils endurent. On connoît quand ils en ſont atteints, à leurs jambes & à leurs pieds qui deviennent rudes; & comme cette maladie ne leur vient que du froid qu'ils ont enduré, on aura ſoin pour la prévenir de les tenir chaudement.

Perte de vue. Le pinçon eſt plus ſujet à devenir aveugle que les autres oiſeaux; & ſi d'abord on ne lui donne du remede, il eſt impoſſible de le guérir. Ce mal ſe connoît à ſes yeux chaſſieux & à certaines petites plumes friſées qui lui viennent autour des yeux. Le remede eſt de lui donner un peu de jus de poirée mêlé dans ſon eau avec un peu de ſucre pendant quelques jours, & de lui donner auſſi de la graine de melon mondée.

Mal-caduc. Ce mal eſt preſque incurable aux oiſeaux qui en ſont attaqués. Il n'y a point d'autres remedes, s'ils en échappent une fois, que de leur rogner les ongles, & les arroſer ſouvent avec du vin.

Pepie. Il y en a qui veulent que les oiſeaux ſoient ſujets à une maladie qu'ils appellent la pepie, qui n'eſt pourtant point la pepie, mais un mal qui vient au-dedans du bec des oiſeaux, auquel il faut apporter ce remede. Vous prendrez de la graine de melon que vous mettrez tremper dans de l'eau bien claire, vous la donnerez à boire à l'oiſeau incommodé, l'eſpace de deux ou trois jours; & quand vous appercevrez qu'il y a de l'amendement, vous lui donnerez un peu de ſucre candi trempé dans de l'eau claire.

Mal au croupion. Il eſt difficile de connoître quand un oiſeau a mal au croupion: pour moi je n'en ſaurois donner une autre marque, que de dire que lorſqu'il eſt incommodé en cette partie, il eſt mélancolique, & ne veut point chanter. Le remede eſt de lui couper la moitié de cette pointe qui y paroît; il en ſortira de la matiere comme d'une tumeur: enſuite vous y mettrez un petit grain de ſel fondu dans la bouche, & cela ſéchera entiérement la plaie. Tous les oiſeaux généralement ſont ſujets à cette maladie, mais particuliérement ceux qui ſont en cage; quelques-uns ſe ſoulagent eux-mêmes de cette maladie.

Flux-de-ventre. Les oiſeaux ont quelquefois le flux de ventre; ce qui ſe connoît à leur excrément, lequel pour lors eſt plus liquide que de coutume, & à leur voir remuer & ſerrer la queue. Il faut couper les plumes de leur queue, & toutes celles qui ſont autour de la partie par laquelle ils jettent leur excrément qu'il faut graiſſer avec de l'huile; & après, au lieu de chenevis, leur donner de la graine de melon mondée l'eſpace de deux jours: & ſi ce ſont des oiſeaux qui ne mangent point de chenevis, on leur ôtera leur mangeaille ordinaire pour leur donner des jaunes d'œufs durs.

Mue. C'eſt encore une maladie naturelle à tous les oiſeaux: ceux qui la font à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, ne ſont pas ſi ſujets à mourir que ceux qui la font plus tard, parce que les vents froids leur ſont fort nuiſibles: on connoît cela quand on les voit paroître gros, triſtes & mélancoliques, hériſſer leurs plumes & les tirer avec le bec: le remede eſt de ne les pas expoſer au froid du matin ni du ſoir, & de leur jetter du vin tiéde de jour à autre avec la bouche ſur leurs plumes, & les faire ſecher au ſoleil ou devant le feu.

Jambe rompue. Comme il arrive aſſez ſouvent que les oiſeaux ſe rompent quelque jambe, j'ai cru qu'il étoit néceſſaire d'enſeigner les moyens de la leur remettre & de les guérir. Premiérement, quand cet accident leur eſt arrivé, on doit leur placer à boire & à manger au bas de la cage, & y mettre du petit foin ou de la mouſſe: pour cet effet, on leur ôte les bâtons ſur leſquels ils

ſe perchent, afin qu'ils ne ſautent point deſſus pour chercher à manger, & qu'ainſi ils ne ſe bleſſent pas davantage. Il ne leur faut point lier ni empaqueter la jambe en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation dans la ligature : on les mettra ſeulement dans un lieu écarté, de peur qu'entendant du bruit, ils ne ſe débattent & ne s'achevent de rompre entiérement; & laiſſant ainſi en liberté la jambe ou la cuiſſe qui aura été rompue, la nature la fera reprendre d'elle-même.

Purgation des Oiſeaux.

Le roſſignol & tous les autres oiſeaux qui mangent de la pâte doivent être purgés une fois le mois pour le moins, en leur donnant deux ou trois vers de farine à la fois : deux jours après on mettra dans leur eau gros comme une noiſette de ſucre candi ; & toutes les fois que vos oiſeaux n'auront point de voix, mettez un peu de régliſſe dans leur eau, afin de donner plus de ſaveur à leur boiſſon, & de leur éclaircir parfaitement la voix.

Les oiſeaux qui mangent du chenevis, du millet, de la navette, ſe purgent avec de la graine de melon mondée, & toutes ſortes d'herbes rafraîchiſſantes, comme feuilles de laitues, raves, mouron, ſenneçon, poirée. On leur donnera auſſi du ſucre de la maniere expliquée ci-deſſus.

Comment il ſe faut ſervir des Oiſeaux pour en prendre d'autres, & pour les faire chanter.

Quoique tous les oiſeaux, excepté le pinçon, chantent pendant l'hiver, il s'en trouve néanmoins quelques-uns qui ceſſent de le faire dans le tems de la mue : c'eſt pourquoi dans le commencement du mois de Mai vous purgerez de cette maniere ceux dont vous voulez vous ſervir pour en prendre d'autres. Vous leur donnerez un peu de jus de poirée mêlé avec de l'eau claire un jour, enſuite vous leur donnerez du ſenneçon, du mouron & de la laitue l'eſpace de quinze jours. Vous ne laiſſerez pas de leur donner à manger pendant ce tems comme à l'ordinaire.

Le tems de prendre des oiſeaux, eſt le mois de Septembre & d'Octobre.

On les prend ordinairement au filet, au trébuchet ou à la glu. On placera l'oiſeau chantant fort près de l'appât dans la cage, pour en faire venir d'autres.

Quand vous en aurez pris, vous mettrez chaque eſpéce enſemble dans un lieu particulier & dans une cage fort baſſe, dans laquelle vous aurez ſoin de mettre à boire & à manger, & que vous couvrirez d'une toile, parce que ces ſortes d'oiſeaux ſont fort farouches. Vous les laiſſerez dans cette cage environ un mois, au bout duquel vous pourrez les mettre tous ſéparément dans des cages : ils ne manqueront pas de chanter au nouveau, pourvu que vous en ayez ſoin & qu'ils vivent.



CHAPITRE

CHAPITRE V.

Des Filets, Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges & autres ruſes pour prendre les Bêtes & les menus Oiſeaux, & notamment de la Pipée.

JE diviſerai ce Chapitre en trois articles : les deux premiers ſeront par ordre alphabétique pour plus grande facilité, & la matiere en ſera traitée ſuccinctement, afin que ces amuſemens champêtres ne nous menent pas trop loin. A l'égard du troiſiéme article, il renfermera tout ce qu'on peut dire ſur la pipée, & il ſera un peu long, parce que cette chaſſe, qui eſt la plus commode, la plus divertiſſante & la plus amuſante de toutes les chaſſes, eſt peu connue & preſque point pratiquée en France, quoiqu'elle mérite de l'être. Je penſe que c'eſt parce qu'on ne ſait de quelle façon elle ſe fait parfaitement, qu'on s'eſt privé juſqu'à préſent d'un plaiſir qui ſeroit recherché avec empreſſement, non-ſeulement des Particuliers, mais auſſi des Seigneurs, & même des Dames, à qui cette chaſſe eſt très-convenable.

ARTICLE PREMIER.

Des Filets de Chaſſe.

Il s'en fait de toutes ſortes de formes & de grandeurs pour prendre toutes ſortes d'oiſeaux & d'animaux tant terreſtres qu'aquatiques. Les filets à poiſſons ont été expliqués au Chapitre de la Pêche ; il ne s'agit ici que de ceux qui ſervent aux différentes ſortes de chaſſes & ruſes champêtres.

Les *alliers* ſont de longs filets quarrés à mailles quarrées, ou quelquefois en loſange. Il y a les alliers à cailles, à perdrix, à faiſans, à râles de genêt & à poules d'eau : ils ne different tous que par leur longueur & hauteur, & par la grandeur qu'on proportionne à la groſſeur du gibier, à la priſe duquel ils doivent ſervir ; on les tend en ligne droite le long des piquets eſpacés d'environ deux pieds & demi dans les lieux & ſaiſons où ces différens gibiers donnent.

L'*araignée* ſert principalement à prendre des merles : elle eſt maillée en loſange, large chacune d'un pouce, d'un fil délié & retors en deux. On donne à ce filet ſept à huit pieds de large, ſur cinq à ſix pieds de haut, à proportion de la hauteur des haies près deſquelles on le dreſſe. Les araignées, pour prendre les oiſeaux de proie, doivent avoir leurs mailles de deux à trois pouces, & la hauteur proportionnée à l'arbre où on les tend en angle qui accolle l'arbre, & avec un oiſeau de proie privé en-deçà près de terre, pour appeller.

Les *nappes* ſervent à prendre les alouettes au miroir, les ortolans, & les canards ſauvages dans l'eau. Ce ſont deux longs pans de filets quarrés & à-peu-près égaux : on les tend bien roides avec des piquets, en laiſſant entre les nappes autant d'eſpace qu'elles en peuvent couvrir en ſe refermant comme les deux battans d'une porte, ce qui ſe fait par le moyen de deux cordes attachées au bout des battans, leſquelles viennent ſe réunir en une, & ſont tirées par un homme qui ſe tient caché dans une loge un peu éloignée, d'où il ferme les nappes quand il voit des oiſeaux à portée d'y être enveloppés. Aux alouettes & aux ortolans, on met quelques appellans de la même eſpéce attachés par le pied, & qui voltigent entre les deux nappes ; c'eſt ce qu'on appelle des perchans : on y attire les alouettes par un miroir ou morceau de verre monté ſur un pivot, que le même

homme fait tourner avec une ficelle qui répond auſſi à ſa loge. Les nappes à canards ſe dreſſent à-peu-près de même, mais il faut qu'elles ſoient un demi-pied dans l'eau, pour qu'ils n'apperçoivent pas le piége, & on a deux couples de canards apprivoiſés, mâle & femelle, pour appeller & pour quêter & amener les ſauvages; car il faut quelquefois leur lâcher pour cet effet un mâle qui va les joindre, & qui revenant au cri de ſa femelle qu'on tient encagée, amene les autres avec lui.

Les mailles des nappes aux ortolans, ne doivent avoir que trois quarts de pouce; celles des alouettes, un pouce; celles des canards, trois pouces, & le filet doit avoir douze toiſes de long; on les teint en brun : les nappes aux alouettes & aux ortolans ne paſſent guère neuf toiſes de longueur.

Les *poches* ou *pochettes*, ſont des filets faits en forme de ſac ou de bourſe, qu'on tend pour prendre des lapins, des perdrix & des faiſans. On les fait toutes en mailles à loſange, larges de deux pouces chacune, ſur vingt mailles de leveure, mais les poches à faiſans doivent être de fil fin, retors à trois fils, & plus longues; on leur donne quatre à cinq pieds entre les deux boucles.

Rets. Il y a pluſieurs manieres de chaſſer au rets; la meilleure eſt la tonnelle, dont nous parlerons ci-après dans ſon ordre alphabétique des filets.

Dans le mois de Juin on peut commencer de chaſſer au rets les jeunes linottes & autres petits oiſeaux ſemblables; & après que les navettes ſont paſſées, on va les chercher dans les foins qui les attirent, parce qu'il y a toutes ſortes de graines: l'été, il faut avoir une nichée de petits moineaux pour appeller ceux des environs; & s'il y a quatre paſſereaux, on donne la béquée à deux à la fois ſeulement, afin qu'il y en ait toujours deux qui appellent. On doit prendre pareillement une nichée de chardonnerets, & en uſer de même; mettre entre les deux rets ceux que vous laiſſez jeûner, & porter ceux à qui vous aurez donné la béquée dans la cabane, ou à l'endroit d'où vous tirerez le filet, juſqu'à ce que vous vouliez changer.

Pendant l'été, on va à la chaſſe aux abreuvoirs; en Août, on va aux filaſſes, c'eſt-à-dire dans les chenevieres avec le rets & quelques jeunes appellans, ou quelques bons oiſeaux mués.

On a auſſi au commencement d'Août le paſſage des ortolans, qui dure peu: il faut chercher les montagnes & les lieux hauts, & avoir deux douzaines de bons appellans mués, ou bien accoutumés en cage, pour y avoir été nourris de longue main, & en mettre pareillement à deux perchantes à la tête de votre rets.

A la ſainte Croix, ou vers la mi-Septembre, le paſſage de toutes ſortes d'oiſeaux eſt ouvert; on doit en avoir de toutes eſpéces, principalement de ceux qui ſe mettent aux perchantes & dans les cages aux environs du rets, mettre les morts dans l'eſpace des deux battans du filet, & à la tête en mettre de vivans à tout autant de perchantes que vous aurez d'eſpéces différentes; plus il y en aura, mieux ce ſera, en les arrangeant ſur leurs repoſoirs, & faiſant en ſorte d'avoir une levée de chaque ſorte d'oiſeaux vivans; mais ceux qui ſont dans les cages ſervent beaucoup plus. Le paſſage dure juſqu'aux environs de la Saint-Martin.

Après ce tems, il faut chaſſer aux vallées, & que le rets ſoit garni de verdure : vous y mettrez une croiſée de pinſons & de chardonnerets, avec un chardonneret vivant dans le filet, & les autres levées accoutumées, & ſi vous y mettez toutes ſortes de perchantes, vous ferez bonne & agréable chaſſe. Il eſt bon d'ajuſter vos levées, de ſorte qu'elles n'aient aucun défaut, & qu'elles ne demeurent pas ſuſpendues lorſque vous les hauſſez, afin que les perchantes

ne fe battent pas, & qu'elles ne les remuent que quand vous les ferez mouvoir, & ne les levez jamais en face aux oifeaux lorfqu'ils arrivent, pour ne les point épouvanter. La croifée des moineaux n'eft pas trop bonne quand il paffe beaucoup de pinfons : fervez-vous plutôt de deux petits pieux arrêtés, parce qu'ils cherchent à les battre en terre, & ne s'y mettent pas volontiers.

Ceux qui n'ont pas de bons oifeaux de mue, doivent prendre une chouette ou un hibou, & les mettre fur un petit gabion élevé de terre, avec quatre ou cinq pinfons de l'autre côté, & ils feront une chaffe très-divertiffante : ces mêmes oifeaux niais fervent pour chaffer à l'abreuvoir avec deux perchantes attachées par l'extrêmité des ailes, ou bien ayant les yeux fillés.

Une autre maniere de chaffer au rets, eft de chercher d'abord où fréquentent grandes bandes d'oifeaux différens, & y placer fon rets commodément. Vous vous fervirez d'une petite cage longuette, le long de laquelle vous mettrez d'un côté des linottes, & de l'autre des chardonnerets, leur donnant fort peu à manger, afin qu'ils crient ; & lorfque vous leur en donnerez, donnez-en à tous à la fois, afin qu'ils faffent le bruit qu'ils ont coutume de faire lorfqu'ils trouvent de la pâture. La petite cage fera placée dans le filet avec quatre chardons & de la queue de cheval contre terre : cela fervira à couvrir la petite cage, & à faire croire aux autres oifeaux que ce font leurs femblables qui font à la pâture en voyant leur mangeaille naturelle, & en entendant ce petit bruit qu'ils font en mangeant. Il en faut mettre auffi quelques-uns de morts par-ci par-là dans le filet, couchés fur le ventre comme s'ils étoient vivans, & en attacher à une croifée qui foient d'efpéces différentes. Enfuite quelqu'un ira chaffer tout doucement la bande d'oifeaux vers le filet. Plus il fera long, meilleur il fera : on doit les prendre toujours de neuf à dix pans de long, & que les pans foient à mailles bâtardes. On peut pratiquer la même méthode pour les alouettes : le plus difficile eft de fe bien placer en lieu où il y ait de la pâture, comme chardons & autres grains.

La chaffe au rets faillant fe fait depuis Noël jufqu'à la mi-Avril. Dans les lieux où fréquentent plufieurs fortes d'oifeaux, on en prépare un près des haies & buiffons ; on prend des revannes & des grappins de grain, qui fervent à les faire venir de loin & à cacher les filets. Jufqu'à la mi-Mars, on leur donne du millet, de la graine de lin, ou du cumin, dont l'odeur les attire davantage : jufqu'à la mi-Avril, du chenevis tout feul, & avec cela on fait de belles chaffes, même pendant la pluie & le mauvais tems : c'eft alors qu'on en prend le plus, parce qu'ils ont plus befoin de nourriture & de couvert. Il ne faut à cette chaffe, ni appellans, ni perchantes ; mais le rets doit avoir au moins huit pas de long fur fix vingt mailles de hauteur, & être très-fin. Quand on ne s'en fert que d'un, il eft bon qu'il foit de quatre pas avec cent mailles de hauteur.

La *tiraffe* eft un filet à mailles quarrées ou en lofange, dont un des côtés eft bordé d'une corde qui excéde chaque bout de la tiraffe de cinq à fix pieds pour la pouvoir tirer. On les fait depuis deux cens jufqu'à quatre cens mailles de leveure d'un pouce de large : elles doivent être d'un fil fort, & retors en trois bien rondement ; il y en a qui les font teindre en brun. On tiraffe les cailles en Mai & Septembre : on y prend auffi les perdrix. Pour cela, on fait chaffer doucement devant foi un chien couchant inftruit à arrêter la plume ; il doit chaffer au vent le nez dedans, pour mieux fentir le gibier & faire des arrêts plus fréquens. Auffi-tôt qu'il a arrêté, on va devant lui, à quinze pas on déploie la tiraffe, on la porte à deux, ou fi l'on chaffe feul, on la tient d'un bout fur le bras gauche, & avec un bâton ferré en pointe qu'on met à l'autre bout de

la corde, on l'arrête en terre, puis en tournant on couvre le chien avec la tiraſſe, & on fait partir la caille qui donne dans la tiraſſe, qu'on ferme auſſi-tôt pour prendre le gibier & le mettre dans la pannetiere; après quoi on recommence à chaſſer.

On tiraſſe auſſi ſans chien, mais à l'appeau quand les cailles ſont en chaleur: on les trouve alors dans les bleds verds & dans les prés. On ne tiraſſe point lorſqu'il a plu, parce que quand l'herbe eſt mouillée, ſoit de pluie ou de roſée, les cailles ne ſe promenent pas. Le véritable tems pour tiraſſer, eſt une heure après le lever du ſoleil, & une heure avant ſon coucher.

La *tonnelle* ou *tomberel*, eſt une eſpéce de filet qui a quinze pieds de queue, pour prendre les perdrix. Le Chaſſeur, après l'avoir bien tendue contre terre, paſſe d'un autre côté par derriere les perdrix, & les chaſſe doucement vers la tonnelle, en pouſſant devant ſoi un bœuf ou une vache de bois peint; ou bien il prend de la toile peinte en couleur de vache, avec une tête d'oſier, oreilles, cornes & col, qui imitent le naturel de la vache, & une ſonnette que le Chaſſeur portera au col. Il tiendra une branche bien feuillue à ſa bouche, & feignant de la manger, afin de ne pas découvrir ſon viſage, il fera ſemblant de labourer & de paître; & ſans laiſſer aucune perdrix derriere ſoi, il les amenera toutes dans la tonnelle. On ne la dreſſe ordinairement que vers l'endroit où l'homme, porteur de la vache, ſera apperçu après quelques tours de marche, que les perdrix veulent aller naturellement: pour cela il pique en terre ſa figure de vache ſur quatre bâtons, & elle lui ſert d'abri & de cage pour tendre ſa tonnelle, à l'embouchure de laquelle il dreſſe un pan de filet de chaque côté en angle obtus, pour que les perdrix donnent plus facilement dans l'ouverture de la tonnelle: quand elles en ſont proche, on les preſſe davantage, & auſſi-tôt qu'elles y ſont entrées, on y court pour relever la tonnelle & prendre le gibier. On peut tonneller en tout tems & à toutes les heures du jour, principalement le matin & le ſoir: les perdrix chantent une heure après le jour, ce qui les découvre. On ſe ſert de la vache artificielle pour approcher de tous les oiſeaux ſauvages. Dudiné, Peintre Italien, mort en 1564, paſſe pour être l'inventeur de cette ruſe.

Le *traîneau* eſt un filet qui a deux ailes fort longues, avec un bâton à chaque côté, & que deux hommes traînent la nuit à travers champs, dans les endroits où ils ont remarqué qu'il y a du gibier, & dès qu'ils voyent, ſentent ou entendent quelque oiſeau ſous le filet, ils le lâchent à terre pour prendre le gibier qui eſt deſſous. On prend au traîneau les alouettes, les cailles, les perdrix, vaneaux, bécaſſes, pluviers & autre gibier. On va ſur le ſoir voir où ils ſe mettent, principalement les perdrix, qu'il n'y a qu'à ſuivre doucement juſqu'à ce qu'elles ne chantent plus, & remarquer l'endroit par quelque bâton: on y va avec une lanterne ſourde à la main tournée du côté des perdrix, pour qu'on les voie ſans être vu. On donne aux traîneaux depuis ſix juſqu'à douze & quinze toiſes de largeur, & quinze à dix-huit pieds de hauteur: on les fait à grandes mailles, pour qu'ils ne ſoient pas ſi lourds.

Le *tramail* eſt un filet compoſé de trois rangs de mailles, les unes devant les autres, dont celles de devant & de derriere ſont fort larges, & faites d'une petite ficelle: la toile du milieu qui s'appelle la nappe, eſt faite d'un fil délié; elle s'engage dans les grandes mailles qui en bouchent l'iſſue au poiſſon qui y eſt entré.

L'on trouve de toutes ſortes de filets & des appeaux de toute eſpéce chez ceux qui font le métier d'en vendre.

Il faut laver les filets à l'eau nette, toutes les fois qu'on s'en eſt ſervi, re-

prendre les mailles auſſi-tôt qu'il y en a qui manquent, & les tenir en des endroits où ils ne ſoient point expoſés aux rats, à l'humidité, ni au ſoleil. Les Marins tannent leurs filets pour qu'ils durent davantage.

ARTICLE II.

Des Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges & autres ruſes pour prendre les Oiſeaux & les Bêtes terreſtres.

L'*appeau* eſt une eſpéce de ſoufflet dont on ſe ſert pour attirer les bêtes au filet ou au piége, en contrefaiſant le ſon de leur voix. Il s'en fait pour toutes ſortes d'animaux, même pour les cerfs & les renards, & ce n'eſt autre choſe que des anches ſemblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets ſelon les petites boîtes qui les enferment. Il en ſera parlé plus au long ci-après, à l'article *de la Pipée.*

La *bricole* eſt un filet de petites cordes ou de fil d'archal qui a forme de bourſe; on s'en ſert pour prendre les grandes bêtes. On bricole auſſi le brochet.

Chanterelle, ſe dit des oiſeaux qu'on a mis en cage pour ſervir d'appeaux, &. ſur-tout de la perdrix femelle qu'on poſe au bout des ſillons où l'on a tendu des paſſées & des filets dans leſquels elle fait donner les mâles qu'elle appelle.

Collets, lacs ou *lacets*, ſont des petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans les haies, ſillons, rigoles ou paſſages étroits avec un nœud coulant dans lequel les liévres, lapins, perdrix, alouettes, bécaſſes, bécaſſines & autre gibier, ſe prennent en y paſſant. On fait auſſi des collets de fil d'archal ou de fer pour les loups, ſangliers, cerfs, renards & autres animaux : on les proportionne à la groſſeur & à la force de la bête; on les tend au-deſſus de terre à leur portée dans les endroits où l'on trouve leurs pieds ou fumées; on les attache à quelque branche ou perche bien ferme & pliée en arc, dont le bout n'eſt arrêté que par une coche ou entaille faite à un arbre voiſin dont la branche ou perche qui porte le collet ſe dégage, & en ſe redreſſant, enleve le collet & la bête au moindre mouvement qu'elle y donne. Il eſt bon, en dreſſant ces piéges, de ſe frotter les mains & la ſemelle des ſouliers, de charognes, fientes, herbes ou autres appâts, dont l'odeur puiſſe ſe répandre & y attirer les bêtes à qui l'on en veut.

Cornets. Pour prendre aiſément toutes ſortes d'oiſeaux voraces, comme corneilles, pies & autres, faites des cornets de fort papier gris ou bleu; frottez-en le dedans avec de la glu, & mettez au fond quelque morceau de charogne ou autre appât qui les attire : en fourrant la tête dans le cornet, la glu s'attache à leurs plumes, & ainſi affublés, ne pouvant plus voir ni voler, ils retombent bien vîte; & on les prend à la main.

Le *duc* eſt un oiſeau de proie dont on ſe ſert pour le poſer ſur une perche près quelque grand arbre ſeul, voiſin d'une tour, muraille ou fenêtre d'où l'on tire commodément les oiſeaux qui viennent en foule voir le duc. On peut ſe cacher dans l'arbre même avec quelques feuilles ou genêts.

Feu, fouée ou *foie.* Il faut être au moins trois perſonnes à cet amuſement, qui ne ſe prend que les nuits d'hiver quand il fait de la gelée ou du gros vent. On va le long des haies, & ſur-tout près des buiſſons de houx dans leſquels les petits oiſeaux ſe retirent & dorment la tête tournée au vent : un des acteurs

va en frappant avec un bâton par derriere la haie pour les en faire ſortir, pendant que les deux autres qui ſont de l'autre côté, qui eſt le deſſus du vent, vont doucement leur train, en portant, l'un un flambeau, l'autre une torche de paille ou autre feu, auquel les oiſeaux réveillés en ſurſaut, volent, parce qu'ils croient que c'eſt le jour, & ils viennent donner dans un filet quarré attaché à deux bâtons, qu'une troiſiéme perſonne porte à côté du feu : auſſi-tôt que les oiſeaux ont donné dans le filet, on les y enferme & on les étourdit en croiſant les deux bâtons du filet, & en le frappant contre terre ; ou bien, au lieu de cela on ſe ſert de rameaux, qui ſont de longues perches garnies de branches, avec leſquelles on rabat les oiſeaux.

Foſſette. Les enfans, les bergers & les payſans s'amuſent, depuis la fin de Novembre juſqu'en Mars, à prendre de menus oiſeaux dans des foſſettes qu'ils creuſent en terre le long des haies & buiſſons où la volaille cherche l'abri : on leur jette du grain dans les foſſes, & ils s'y trouvent pris & enfermés par la chûte d'un morceau de gazon de la largeur de l'ouverture de la foſſette, que les oiſeaux font tomber en marchant ſur la marchette de la fourchette qui ſoutient le gazon. On les prend de même dans les cours & jardins, en poſant ſur une foſſe une table ſoutenue d'une fourchette, qu'on tire avec une ficelle, de la maiſon.

Glu. Nous donnerons dans l'article ſuivant, en parlant de la pipée, les différentes manieres de faire la glu ; mais pour la faire prendre dans l'eau & à la gelée, il faut jetter dans une terrine ou plat verniſſé, deux cuillerées & demie ou trois cuillerées d'huile de noix, mettre la terrine ſur le feu, & y mêler deux onces ou deux onces & demie de poix-réſine en poudre très-fine, remuant bien le tout avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que la poix-réſine ſoit fondue & que l'huile frémiſſe ; puis la retirer de deſſus le feu, la mettre ſur de la cendre chaude, & y mêler dedans une livre de glu, juſqu'à ce qu'elle ſoit en conſiſtance d'onguent un peu liquide ; enſuite la ſerrer dans un pot pour s'en ſervir au beſoin.

D'autres mêlent une livre de glu avec une once d'huile de noix ſur le feu, & quand cela eſt bien incorporé, ils le retirent du feu & y mêlent une demi-once de térébenthine. La glu ſe conſerve dans un pot de terre couvert de parchemin, mis à la cave ou dans un lieu humide.

On ſe ſert de cette glu pour prendre les canards ſauvages ou autres oiſeaux aquatiques lorſqu'ils tombent le ſoir, ſur-tout dans un lieu particulier d'un marais ou étang : on y tend des cordes enduites de cette glu, en zigzac & un peu lâches, ſoutenues par des petits paquets de jonc ou des morceaux de liége, de diſtance en diſtance. Les bouts des cordes ſont attachés à de forts piquets qu'on enfonce dans l'eau. On prend de cette maniere quantité de gibier, & on ne les épouvante pas comme avec le fuſil.

Gluaux. On prend beaucoup de petits oiſeaux aux gluaux, en les fichant en terre à l'ombre, près des abreuvoirs où ils vont boire. Nous parlerons plus amplement des gluaux à l'article de la Pipée.

Miroir. Voyez ci-deſſus *Nappes.*

Naſſe. On prend les oiſeaux l'hiver dans les granges & greniers, en y tendant aux ouvertures quelques filets, & ſur-tout celui que les Pêcheurs appellent *naſſe.*

On fait auſſi avec de l'oſier très-fin une naſſe en façon de mue ou cage à couvrir des poulets, au haut de laquelle il doit y avoir une ouverture large à l'embouchure, & qui aille toujours en diminuant par le dedans, de même que les cages qu'on fait de fil-de-fer à prendre les rats ; mais il faut qu'elle ſoit plus

grande. On doit la placer auprès de quelques buiſſons où il y ait du grain ſemé aux environs, & mettre une nichée de moineaux dedans, afin qu'ils crient & qu'ils appellent les autres, ayant auparavant abattu le grain qui eſt ſemé autour de la naſſe, pour qu'ils ne s'en épouvantent pas. On met la nichée de moineaux dans quelque petite cage, afin qu'ils ne ſoient point tourmentés par les ſurvenans : ils entreront facilement, mais ils ne peuvent plus en ſortir. Cette chaſſe eſt très-éprouvée & fort abondante.

Paſſée, eſt un grand filet qu'on tend entre deux grands arbres dans les clairieres de bois taillis où l'on remarque que les bécaſſes paſſent ou fréquentent. Les rets doivent être de grande étendue, & les arbres où on les place bien hauts, ſinon on y met des perches ; & ſi on n'y trouve point deux arbres à portée pour le tendre, mais un ſeul, on coupe un autre de même hauteur qu'on élague ; ou bien on dreſſe quelques fortes perches bien liées les unes au bout des autres, qu'on plante en terre vis-à-vis l'arbre ; & on les affermit de l'autre côté par trois ou quatre cordes arrêtées à des piquets fichés en terre : on met une poulie à celui des arbres du côté duquel on veut chaſſer le rets. La principale adreſſe eſt de le lâcher bien à propos quand on voit que la bécaſſe donne dedans ; & afin de faire deſcendre le filet avec plus de rapidité, on met du plomb ou quelque pierre aux deux bouts d'en haut du filet : le Chaſſeur, après l'avoir monté, ſe tient aſſis dans une loge de branchages dreſſée ſept à huit toiſes plus loin, d'où tenant les cordes en main ou attachées devant lui à un petit pieu, il veille attentivement ſur le gibier qui peut venir, pour lâcher le filet & y courir auſſi-tôt, rompre l'aile ou caſſer la cuiſſe à ce qu'il trouve, & remonter ſon rets. Cette chaſſe ne ſe fait que ſur le ſoir après ſoleil couché, & le matin à la pointe du jour ; mais elle eſt rude à cauſe de la ſaiſon.

Piége, eſt tout ce qui ſert à attraper les oiſeaux, le gibier & toutes les bêtes nuiſibles : chacun en invente à ſa mode. Les trapes, les traquenards, les baſcules, ſont des piéges pour les loups & les renards : il y a des piéges de fer qui ſe bandent & qui ſe lâchent pour prendre les fouines & autres animaux. On les trouve tout faits chez les Quincailliers.

On attire les loups & les renards au piége en y traînant quelque charogne, comme nous le dirons ci-après ſous le mot *traînée* ; ou bien faites fondre du ſain-doux le plus chaud qu'il ſe pourra ; hachez de la chair de mouton ou de lievre par morceaux, dont quelques-uns ſeront aſſez gros pour pouvoir être attachés au piége ; jettez cette chair dans le ſain-doux tout chaud, & quand elle ſera riſſolée & frite, retirez-la. Lorſque vous voudrez attirer le renard, quelqu'enfoncé qu'il ſoit dans le bois ou dans le terrier, prenez de cette chair, frottez-la d'huile d'aſpic que tous les Apothicaires vendent, & pendez cette chair à trente ou quarante pas du fort en la ſaupoudrant de terre un peu poudreuſe, le lendemain vous la trouverez mangée. Le ſoir du même jour, portez un piége à cet endroit, tendez-le & aſſurez-le bien, amorcez-le de la chair huilée comme deſſus, éparpillez-le un peu de terre autour ; le lendemain matin vous trouverez la bête priſe. Au reſte, voyez ce qui a été dit ci-deſſus à la chaſſe du loup & du renard.

La *Pinſonnée* n'eſt autre choſe que la chaſſe au feu ou fouée, dont j'ai parlé ci-deſſus, à laquelle on ajoute le ſecours des petits gluaux arrangés au bout d'un bâton portatif, dans leſquels les menus oiſeaux s'empâtent les ailes.

Le *Pipeau* eſt un petit bâton fendu par un bout, pour y mettre une feuille de quelque plante, & qui ſert à contrefaire le cri ou *pipis* de quelques oiſeaux, à les attirer & à les prendre. On en prend de toutes les ſortes avec des pipeaux convenables : le laurier ajuſté dans un pipeau, contrefait le cri des vaneaux ; le

poreau imite celui du rossignol ; la feuille du lierre contrefait la voix des geais ; la feuille de chiendent ou le pipeau de bois avec le ruban, contrefont la chouette à s'y méprendre ; le cri du hibou est encore un moyen plus puissant pour attirer les oiseaux. Voyez l'article de la pipée ci-après.

Rabat; la chasse du rabat est celle où l'on va la nuit avec des filets pour rabattre sur le gibier qu'on pousse dedans avec des chiens secrets.

Traînée, est une espéce de chasse du loup qu'on fait en l'attirant dans un piége ou trape, par l'odeur d'une charogne qu'on traîne dans une campagne ou le long du chemin.

Trébuchet; il s'en fait de plusieurs sortes ; tout le fin est que le ressort qui les tient couverts, soit tendu si délicatement, que l'oiseau le fasse lâcher au moindre mouvement.

On prend des compagnies entieres de perdreaux sous un trébuchet, qui est une espéce de cage sans fond, de simple osier si l'on veut, en forme de dôme. La veille du jour qu'on le veut tendre, on jette du grain dans quelque haie ou buisson pour y attirer les perdrix ; & quand on s'apperçoit, tant au grain qu'aux fientes, qu'elles y sont venues, le lendemain on y porte la cage ou trébuchet ; on le tend à-peu-près comme on fait une souriciere d'éclisse, c'est-à-dire avec une marchette, dont un bout est attaché de long par une ficelle au bas d'un des côtés de la cage ; & à l'autre bout de la marchette qui est plus longue que la cage n'est large, on fait une coche qui arrête délicatement la fourchette sur laquelle la cage est tendue : on met du grain par terre au milieu par tas, afin que les perdrix qui y entreront & qui sont très-avides, se jettant dessus & montant les unes sur les autres pour en avoir, touchent la marchette & détendent la cage. On la couvre d'épines pour qu'elle ne soit point apperçue, & on les en retire par un trou qu'on laisse au haut de la cage, & qu'on tient bouché par un caillou qui lui donne plus de poids quand elle n'est que d'osier.

Ceux qui en voudront savoir davantage sur cette matiere, n'ont qu'à acheter le Livre intitulé, *Amusemens de la Campagne, ou nouvelles Ruses innocentes,* qui se vend chez le même Libraire.

Au reste, j'ai marqué aux Chapitres I & XVIII du précédent Livre, quels sont les filets & autres ruses & chasses défendus ; il faut y prendre garde pour ne se point faire d'affaires.

ARTICLE III.

De la Pipée.

Quoique la pipée soit une chasse peu connue & peu pratiquée en France, & qu'elle y soit tellement négligée, qu'à peine en entend-on parler, elle mérite néanmoins l'attention du Public, puisqu'elle fait depuis long-tems l'amusement de quelques Cours étrangeres.

Elle est recommandable par son ancienneté, car je la crois presque aussi ancienne que les oiseaux, puisqu'elle est fondée sur leur antipathie mutuelle & leur haine irréconciliable contre les oiseaux nocturnes, comme le hibou, la chouette & autres, à l'exception des oiseaux aquatiques & domestiques, des faisans, perdrix, bécasses & autres qui ne se branchent point, lesquels ne donnent pas de signes de leur aversion pour ces volatiles nocturnes, dont ils ne sont peut-être pas moins ennemis que tous les autres : savoir si cette antipathie leur a été donnée au moment de la création, ou si elle leur est venue après coup ; c'est ce que je ne deciderai point. Quoique personne ne puisse nier qu'elle leur est naturelle,

qu'ils

qu'ils font uſage de cette averſion, & qu'ils ſe la témoignent mutuellement d'abord qu'ils peuvent faire uſage de leurs ailes, je n'en tirerai aucune conſéquence ni pour ni contre cette opinion.

Tous les oiſeaux qu'on peut appeller champêtres, à l'exception d'un très-petit nombre, ſont ſuſceptibles d'une haine ſi implacable, qu'ils n'ont point encore terminé leur querelle depuis tant de ſiecles qu'ils ſont toujours prêts à ſe battre, & qu'ils n'ont pas encore pardonné aux hiboux & chouettes les fautes qu'ils leur reprochent chaque fois qu'ils les rencontrent, les traitant par-tout comme leurs plus cruels ennemis.

Il eſt vrai que la chouette & le hibou voyant parfaitement la nuit ſans pouvoir ſe ſervir de leurs yeux que très-foiblement pendant tout le jour, jouiſſent d'un privilege dont les autres ſont privés; & je croirois que leur haine vient d'un motif de jalouſie de cet avantage, s'ils étoient les ſeuls à qui ce privilege fût accordé; mais les oies, les canards ſauvages, les courlis & pluſieurs autres ne voient pas moins la nuit que le hibou & la chouette, & leur privilege eſt bien plus étendu, puiſqu'ils ſe ſervent avantageuſement de leurs yeux jour & nuit, ce que le hibou & la chouette ne peuvent faire.

Ce n'eſt donc point de cette cauſe que leur averſion naturelle tire ſon origine; elle leur vient d'ailleurs infailliblement, ils ne ſont pas ennemis irréconciliables ſans raiſon, & je crois la trouver dans l'horreur que la nature a de ſa deſtruction dans chaque eſpéce d'animaux. Comme je ne ſuis point diſpoſé à juſtifier le procédé de la chouette & du hibou à l'égard de tout ce qui porte plume, & que je ne prétends pas approuver la conduite des autres oiſeaux envers eux, je me contenterai de dire ce que je penſe; car s'ils venoient à profiter de l'avis d'une parfaite réconciliation entr'eux, les Pipeurs perdroient leurs procès & leurs noms. Je me garderai bien de leur donner un tel conſeil, par les mauvaiſes conſéquences qui en réſulteroient.

Je dis que le hibou & la chouette ſon épouſe n'oſent ſe montrer de jour que très-rarement, & qu'ils ne paroiſſent jamais ſans s'attirer de grandes affaires: cela paroîtra étrange à ceux qui en ignorent le ſujet; mais ils n'en ſeront plus ſurpris lorſqu'ils ſauront que les hiboux & les chouettes ne font uſage de la faculté de voir la nuit, qu'au détriment & à la ruine totale de tous les autres oiſeaux, qu'ils prennent ainſi en trahiſon pendant qu'ils ſont endormis; car c'eſt pendant ce tems qu'ils vont à la quête pour faire périr cruellement & inopinément, & mettre en piéces à coups de becs leurs confreres qui leur ſervent de pâture, & qui ne peuvent, quelque précaution qu'ils prennent, éviter ce traitement barbare qui n'eſt pas pardonnable: ils en ont tant d'horreur eux-mêmes, qu'ils ont grand ſoin de ſe cacher dès que le jour paroît.

Ces traîtres profitent donc de la nuit au détriment des autres oiſeaux; je ne puis m'en taire, quand je devrois fomenter pour jamais leur diviſion, qui n'eſt que trop juſte, puiſque ces infortunés leur ſervent de proie, tant jeunes que vieux ſans exception, & qu'ils ne peuvent qu'avec bien de la peine ſe ſouſtraire à leur cruauté.

Ce ſont des Antropophages dans leurs eſpéces qui ne ſe contentent pas de manger les petits dans les nids, à la grande déſolation des peres & meres, mais qui ſe ſoucient encore moins de faire des veufs & des orphelins; car ils n'épargnent ni les uns ni les autres, ſur-tout lorſque la ſaiſon des nids eſt paſſée: bien plus, ne trouvant pas une pâture ſuffiſante dans les oiſeaux qu'ils dévorent impitoyablement, ils exercent leur voracité ſur les petits lévrauts, lapereaux, perdreaux, faiſandeaux, cailleteaux & autres, principalement

lorſqu'ils ont à ſe ſaouler & à raſſaſier leurs familles gloutonnes & voraces, quand elles ſont trop jeunes pour pouvoir courir à la proie elles-mêmes: ils ont grand ſoin d'inſtruire leurs deſcendans à ce métier, ou, pour mieux dire, la nature les rend auſſi habiles que peres & meres, d'abord que leurs ailes peuvent leur ſervir à les tranſporter à leur gré: ainſi les deſcendans ne valent pas mieux & ne ſont pas moins cruels que leurs ancêtres. Ils ſont donc dignes de la même averſion, de la même haine irréconciliable, & de la même antipathie qui s'eſt perpétuée de race en race, & qui ne finira ſuivant toute apparence qu'avec l'eſpéce, dont je n'aurai jamais le moindre chagrin, n'ayant garde d'approuver cette cruauté condamnable en tous les Tribunaux de l'Univers.

On me dira ſans doute que les chouettes & les hiboux ne ſont pas les ſeuls qui font une guerre perpétuelle aux oiſeaux; que tous émouchets, émérillons & autres, en font autant, & qu'ils ne ſont pas plus pitoyables, ni même plus miſéricordieux que les premiers: je conviens de cette vérité inconteſtable, & qu'être mangé de jour ou de nuit, c'eſt toujours être mangé; mais ce n'eſt pas le meurtre qui eſt tant puniſſable, que la façon de le commettre. Les oiſeaux de proie prennent les autres de jour & les mangent; mais ceux-ci peuvent ſe défendre, ils peuvent éviter la mort, & cela arrive très-ſouvent; cette guerre ſe fait pour ainſi dire à armes égales & ouvertement, il ne s'y trouve aucun trait de trahiſon; mais prendre quelqu'un à ſon avantage, l'attaquer de nuit pendant qu'il ne voit ni pour ſe conduire, ni pour ſe défendre; profiter de ſes yeux pendant que les autres ne peuvent ſe ſervir des leurs, & qui pis eſt, tuer quelqu'un pendant qu'il eſt dans un profond ſommeil, c'eſt un aſſaſſinat de guet-à-pens. Si l'un n'eſt pas excuſable, il eſt tout au moins pardonnable; mais l'autre eſt condamnable: il n'y a ni raiſon, ni excuſe légitimes pour les hiboux & chouettes, que les autres oiſeaux doivent toujours regarder avec indignation & en tirer vengeance en tout tems, en tous lieux & en toutes occaſions; & quoique la vengeance ne ſoit point permiſe, elle doit tout au moins être tolérée dans des circonſtances auſſi graves.

Il ne paroîtra donc plus ſi étonnant que tous les oiſeaux de jour ſoient ſi enclins à les punir & à leur faire la guerre par-tout où ils les rencontrent comme à leurs ennemis déclarés depuis ſi long-tems, & s'ils s'attroupent à cet effet, c'eſt avec raiſon; car auſſi-tôt qu'un oiſeau, ſoit geai, pie, merle, grive, pinſon, émouchet, buſe, corbeau & autres, les rencontre de jour, il fait un cri, qui par un inſtinct naturel donne à entendre aux autres qu'il eſt à la pourſuite de l'ennemi commun, & qu'il implore l'aſſiſtance de ceux de ſon parti pour lui donner la chaſſe & lui faire le plus de mal qu'il leur eſt poſſible.

Je ne dirai point ici ſi c'eſt politique ou raiſon d'intérêt qui engage les buſes, les émouchets, pies & autres dans le parti des petits oiſeaux, mais ils leur donnent du ſecours au moment qu'ils l'implorent & accourent ſoudainement pour les aider, ou ils en font ſemblant, pour ſe faire pardonner peut-être les meurtres qu'ils commettent, ou pour être en droit d'en exiger récompenſe. Je ne crois perſonne capable de me ſoupçonner de vouloir faire une application maligne de cette politique, qui, raiſonnée & réfléchie ou non, n'eſt pas moins vraie, & certainement les gros oiſeaux n'abandonnent jamais les petits dans le danger; mais quand la querelle eſt perſonnelle, c'eſt autre choſe.

Il n'y a pas juſqu'aux roitelets, méſanges, & autres plus petits, & c'eſt beaucoup dire, qui ne ſe mettent de la partie, tout foibles & impuiſſans qu'ils ſont: ne pouvant mieux faire, ils engagent la querelle, en attirant les plus gros dans leurs démêlés; & s'ils ne peuvent porter à l'ennemi des coups mortels,

ils excitent les plus forts par leurs cris à ne lui point faire de quartier : enfin on les voit tous tellement animés, qu'aucun ne refuſe d'entrer dans la querelle, & de tirer vengeance des outrages qu'ils en ont reçus, ou qu'ils craignent d'en recevoir.

C'eſt donc par-là qu'on s'eſt apperçu que ces oiſeaux viennent aux cris perçans de la chouette, & à la voix effrayante du hibou, qui intimide ſouvent les hommes, lorſque pendant l'hiver & dans une nuit obſcure, quelqu'un ſe trouvant égaré dans ſa route, ſe rencontre proche les bois où ils habitent ordinairement, quoiqu'ils faſſent plus communément leurs demeures dans les châteaux, dans les égliſes, dans les maiſons, & même dans les vieilles maſures où ils font leurs nids, & quelquefois tant de bruit, ſoit par leurs ſifflemens, ſoit par leurs cris qu'ils incommodent & fatiguent infiniment, s'ils n'effraient pas.

C'eſt donc cette antipathie obſervée attentivement & avec réflexion, qui a fait connoître qu'il eſt poſſible d'attirer les oiſeaux en contrefaiſant le cri du hibou & de la chouette, & qui eſt cauſe qu'on s'eſt appliqué à faire des appeaux ou pipeaux pour les contrefaire & les imiter dans leurs cris. Si l'on eſt une fois parvenu à ce point eſſentiel de bien piper, on eſt aſſuré d'être bientôt environné d'oiſeaux qui rodent autour du Pipeur, pour découvrir où eſt l'ennemi qu'ils s'imaginent entendre, & à qui ils ſont prêts de livrer bataille à toute heure du jour.

Il ne ſuffit pas, pour la perfection de cette chaſſe, de bien contrefaire les cris de ces oiſeaux nocturnes, il faut auſſi le faire à propos, fortement ou foiblement, ſelon que les oiſeaux ſont éloignés ou proches du Pipeur ; car on les rebute ſi le cri eſt trop fort lorſqu'ils ſont proches ; & s'il eſt trop foible lorſqu'ils ſont éloignés, ils ne l'entendent pas. On doit d'ailleurs frouer avec une feuille de lierre, ou avec la lame d'un couteau pour animer les oiſeaux qui ſe ſont approchés à ce cri, afin de les entretenir dans l'envie de combattre & les faire changer de place par ce moyen ; juſqu'à ce qu'ils ſe ſoient poſés, ſoit ſur l'arbre préparé & tendu de gluaux, ou ſur les perches qui en ſont auſſi garnies, & qui ſervent à les arrêter.

Je dirai dans la ſuite ce que c'eſt que frouer & ce que c'eſt que gluaux ; car ce ſeroit parler hébreu à bien des gens, que de me ſervir de termes auſſi inuſités & peu communs, ſans en donner l'explication.

Comme la pipée ne ſe fait point ſans glu, qui en eſt le principal mobile, quoique quelques-uns prétendent qu'elle ſe fait au moyen d'un bâton fendu & d'une petite ficelle, qui, paſſée aux extrêmités de la fente de ce bâton, reſſerre les deux côtés ſuffiſamment pour y retenir par les pattes, les oiſeaux qui viennent ſe poſer deſſus, quoiqu'il ſoit poſſible d'en prendre quelques-uns des petits par ce ſtratagême, je dis que cette eſpéce de chaſſe ne mérite pas le nom de pipée, & qu'on ne la peut nommer à bon droit qu'amuſement d'enfant.

Je commencerai donc par dire de quelle façon la glu ſe fait & ſe prépare ; car ce n'eſt pas aſſez d'avoir de la glu quoique bonne, ſi on ne ſait s'en ſervir & la préparer ſelon le tems & la ſaiſon dans leſquels on l'emploie, on ne réuſſit pas à la faire ſervir convenablement.

Maniere de faire la glu, & de la préparer.

Il y a de la glu de deux eſpéces ; l'une d'écorce de houx, qui eſt la meilleure ; & l'autre d'écorce de gui, qui vient par gros bouquets verds ſur les arbres.

Pour faire la premiere eſpéce de glu, on prend l'écorce de houx dans le tems

de la ſéve ; celle du plus gros eſt la meilleure : lorſque le tems de la ſéve eſt paſſé, comme il eſt très-difficile d'avoir l'écorce ſeule dont on a beſoin, on coupe le pied du houx par morceaux, longs de la largeur ou profondeur d'un grand chaudron, qu'on en remplit, & qu'on fait bouillir quelques bouillons dans de l'eau ; & alors l'écorce eſt auſſi facile à tirer d'après le bois, que s'il étoit en ſéve. On commence par ôter, enlever & jetter la premiere écorce, qui eſt une petite pellicule brune très-nuiſible ; & on prend le ſurplus de l'écorce juſqu'au bois, qu'on met dans un pot de terre ou dans un autre vaiſſeau dans la cave, ou qu'on enterre dans un lieu humide pendant dix ou douze jours pour la faire pourrir : quand elle eſt dans cet état, on la pile juſqu'à la réduire en bouillie, ſoit dans un mortier, ſoit ſous une meule de pierre : plus elle eſt pilée, plus elle produit de glu.

Je crois que ceux qui font la glu pour la vendre, ne prennent pas la précaution d'ôter cette petite pellicule brune ; auſſi comme ils ne tirent qu'au poids & à la quantité & non à la qualité, leur glu eſt toujours moins bonne que celle qu'on fait ſoi-même, par la quantité d'ordures qu'ils y laiſſent faute de la laver ſuffiſamment ; car cette pellicule brune ſe détache difficilement de la glu, lorſqu'on ne l'a pas ſéparée de l'écorce avant de la piler.

Après que l'écorce de houx eſt dans cet état, on va à une fontaine d'eau claire : (la plus froide qu'on peut trouver eſt la meilleure : à ſon défaut on ſe ſert d'eau de puits qu'on fait tirer dans une auge de pierre ; mais l'eau courante vaut mieux, parce qu'elle entraîne les ordures à meſure qu'elles ſe détachent :) on met cette écorce pilée dans une ſébile ou dans un autre vaiſſeau de même conſtruction, comme par exemple une petite terrine, & avec un bâton en forme de ſpatule, on remue cette écorce pilée qu'on a réduite en pelote, en y mettant de tems à autre un peu d'eau, juſqu'à ce que la glu ſe prenne au bâton dont on ſe ſert pour la remuer ; alors vous l'étendez ſouvent dans l'eau pour y faire tomber ce qui reſte d'écorce mal pilée : votre glu ſe façonne comme du beurre ; & plus elle eſt nette, plus elle eſt âpre & forte pour arrêter les oiſeaux les plus vigoureux. Il faut prendre garde en lavant votre glu qu'elle ne ſe convertiſſe en huile ; c'eſt ce qui arrive d'abord que l'eau dont on ſe ſert n'eſt pas aſſez fraîche.

La glu de gui eſt plutôt faite, puiſqu'on peut en avoir du matin au ſoir ; il s'agit d'avoir des côtons de gui ; car la feuille ni la graine ne ſont pas bonnes ; on les froiſſe & on les écraſe avec un marteau pour ſéparer le bois d'avec l'écorce : d'abord qu'on a de cette écorce ſuffiſamment, on la pile & on la lave comme celle de houx. Elle eſt plus difficile à raſſembler dans la ſébile, à cauſe d'une grande quantité de filandres blanches comme des ſoies de porc, leſquelles ſont fort minces & très-déliées, & qui tiennent fortement à la glu ; mais on les fait partir à force de les tirer & de les ſéparer de la glu en la lavant dans l'eau fraîche. Celle-ci eſt plutôt faite à la vérité que celle de houx, mais elle n'eſt pas ſi tenace, quoiqu'elle ſoit fort bonne quand elle eſt bien lavée.

Il faut remarquer que le gui de certains arbres eſt meilleur que celui d'autres : celui de tremble, de peuplier, de ſaule, de tilleul, de pommier, de poirier, de prunier, d'épines blanches ſert ; mais les premiers nommés ſont préférables aux derniers. On fait auſſi de la glu avec d'autres écorces d'arbre, du bouleau, de la coudre mancienne, &c. Mais comme je n'en ai jamais employé, je paſſerai cela ſous ſilence pour ne point faire faire à d'autres des expériences que je n'ai point tentées, & que je pourrois enſeigner mal.

Dans les pays où on trouve de la glu, on s'évite bien de la peine en l'achetant ; mais auſſi elle eſt le plus ſouvent ſi ſale & ſi mal lavée, que ce n'eſt que de

l'écorce broyée, incapable de ſervir ſans la relaver & ſans en perdre une bonne partie à cauſe de ſa mauvaiſe préparation; & l'on n'eſt pas honteux de la vendre à ceux qui ne s'y connoiſſent pas depuis quarante ſols juſqu'à quatre francs la livre, qui ne doit ſe payer que trente ſols, & même au-deſſous. Le Sieur Larſonnier, Marchand Epicier-Droguiſte à Paris, rue des Lombards, près la rue S. Martin, à la Tête Noire, en vend de très-bonne à un prix raiſonnable. Dans les endroits où elle eſt commune, elle ſe vend depuis douze juſqu'à vingt ſols.

Préparation de la glu pour s'en ſervir avec ſuccès.

D'abord que vous avez de la glu bien lavée, ſoit que vous l'ayez faite, ou que vous l'ayez achetée; (dans ce dernier cas vous pourrez relaver celle que vous aurez achetée ſi elle n'eſt pas aſſez nette; car pour être bonne il n'y faut point d'ordures. Celle de couleur jaune eſt la meilleure, car elle eſt de houx; celle de gui eſt plus verte que l'autre; & celle qui eſt brune ou entichée de noir, eſt uſée & trop vieille). Vous aurez ſoin qu'il ne reſte point d'eau dans le pot, où vous l'aurez miſe, & vous y mettrez de l'huile d'olive environ une demi-once par livre; enſuite vous la mêlerez à force de la broyer avec une ſpatule de bois pour l'incorporer.

Au défaut d'huile d'olive, celle de chenevis, de lin ou de noix peut ſervir; car il faut qu'elle ſoit douce & onctueuſe. La quantité d'huile qu'on y doit mettre dépend des ſaiſons & des tems où vous vous ſervez de votre glu; car l'huile la rend molle & liquide quand elle eſt trop dure, & qu'elle s'attache trop difficilement aux plumes des oiſeaux. On peut l'eſſayer ſur une poule avec un gluau: ſi elle eſt trop liquide, elle n'a pas la force d'y reſter attachée, & les oiſeaux s'en débarraſſent très-facilement.

On ne riſque pas tant d'en mettre moins d'abord que plus; car on en peut remettre, mais il eſt très-difficile d'en ôter: ainſi pour ne ſe point tromper on met de l'huile à diverſes fois, & d'abord qu'on la trouve au point deſiré on ceſſe d'en mettre.

L'huile ſervant à amollir la glu, on doit faire attention que ſi on s'en ſert dans un tems chaud, il faut moins d'huile, puiſque la chaleur rend la glu liquide, & qu'au contraire le froid la durcit, ainſi que la pluie, l'humidité, les brouillards & la roſée qui lui ôtent ſon âpreté; & alors on y met un peu plus d'huile. On en humecte les gluaux quand ils deviennent ſecs & qu'ils ont été expoſés à la pluie ou à la roſée, qui ſurprennent quelquefois & qu'on fait tomber de deſſus en les ſecouant par paquets ou poignées.

S'il arrivoit qu'on eût mis trop d'huile dans la glu, on pourroit la relaver & la remanier dans de l'eau bien fraîche qui diſſiperoit l'huile, ce qui pourroit réparer la faute & raccommoder la glu; mais elle ne vaut jamais tant que de la nouvelle. Il eſt bon auſſi d'obſerver de ne jamais manier la glu avec les mains, qu'elles ne ſoient bien mouillées ou huilées, & s'il arrivoit qu'elle s'y fût attachée, il faut ſe les laver avec de l'huile, qui l'enlevera totalement.

Gluaux.

Ce qu'on appelle gluaux, ſont des petits oſiers ou ſauſſais ſans feuilles, de la longueur de quinze à dix-huit pouces, ſans nœuds, & même ſans boutons s'il eſt poſſible: les plus déliés, les plus minces & les plus droits ſont les meilleurs par pluſieurs raiſons. Premiérement, ils ſont moins viſibles. Secondement, ils ſont plus flexibles, ce qui eſt très-néceſſaire; car quand ils ſont trop roides, ils caſſent plus facilement, ne s'attachent pas ſi bien aux plumes, & s'en détachent

plus aiſément que les flexibles, qui entortillent les oiſeaux de façon qu'ils ne peuvent s'en débarraſſer. Troiſiémement, ils conſument moins de glu & font un paquet moins gros; tout déliés qu'ils ſont, ils durent pendant plus de trois mois, à moins qu'on ne les perde ou qu'on ne les jette d'abord qu'ils ſont remplis de plumes; mais on peut les faire reſervir en les paſſant ſur un feu clair, qui rend la glu ſi liquide qu'en les paſſant entre deux doigts, toute la plume s'en détache, & ils peuvent reſervir en les engluant de nouveau. *Engluer*, ſignifie enduire de glu.

Les oſiers dont ſe ſervent les Tonneliers ne ſont pas bons, tant à cauſe de leur couleur jaune qui ſe voit de loin, qu'à cauſe qu'ils ſont trop moëlleux, & que leur moëlle empêche qu'on ne puiſſe les tailler comme il faut: quelque précaution qu'on y prenne, ils ſont toujours ſi tendres par le gros bout qui s'émouſſe & s'époınte toujours, qu'il n'eſt pas poſſible de les tendre une ſeconde ou une troiſiéme fois.

La ſaiſon de cueillir les gluaux, eſt lorſque les ſauſſais ſont murs; c'eſt ordinairement dans le mois de Septembre que les pointes ou cimes ſont dures, & qu'elles ne ſe caſſent point en les effeuillant. Quand ils ſont cueillis avant ce tems, la cime ou les petits bouts en ſont ſi tendres, qu'ils caſſent lorſqu'on les englue, & ils ſont moins bons lorſque ces pointes fines & minces ſont caſſées, ce qui arrive toujours quand les gluaux ſont cueillis avant leur maturité.

On peut ſe ſervir de brins de bouleau pour gluaux; mais ils ne durent que huit ou dix jours au plus, après leſquels on ne peut les engluer une ſeconde fois ſans les caſſer en morceaux, tant qu'ils ſe deſſechent en très-peu de tems.

Après avoir cueilli dans la ſaiſon convenable les ſauſſais les plus droits & les plus déliés qu'on peut trouver, au nombre de trois, quatre ou cinq cens, ſelon l'étendue de la pipée qu'on veut faire, il faut les laiſſer au ſoleil pendant quelques heures pour en amortir les feuilles & l'écorce; on ôte les feuilles enſuite en commençant de la cime au gros bout.

On doit éviter ſoigneuſement d'en caſſer la pointe, comme je l'ai déja dit; car plus elle eſt mince, meilleure elle eſt. Quand les feuilles en ſont ôtées, on raſſemble les gluaux par paquets, en les rendant égaux par la cime, & on les coupe enſuite par le gros bout de la longueur qu'on veut les avoir. Les plus longs ſe placent ſur l'arbre, & les plus courts ſur les perches.

Lorſqu'ils ſont coupés de la longueur convenable, on les taille par le gros bout avec un canif en forme de petits coins, pour qu'ils entrent & tiennent facilement dans les entailles qu'on fait aux branches ſur leſquelles on les place en tendant, & ſur leſquelles on les fait tenir légérement; car les oiſeaux y laiſſeroient ſeulement leurs plumes & s'échapperoient ſans ſe prendre, ſi les gluaux tenoient trop aux branches, & s'ils ne les faiſoient tomber avec eux.

Quand tous vos gluaux ſeront taillés des deux côtés en forme de petits coins, vous les égaliſez par le gros bout en les laiſſant poſer ſur une table unie; & alors pour les laiſſer durcir par le bout vous les faites poſer ſur un peu de braiſe allumée, ou dans des cendres chaudes, ſans cependant les brûler trop, de crainte de les rendre plus émouſſés qu'il ne faut, & de les mettre hors d'état d'entrer facilement dans les entailles des branches où on les poſe. Ces entailles ſont des coups légers de ſerpe donnés obliquement pour qu'on puiſſe y introduire & faire tenir les gluaux penchés ſur les branches, ſoit de l'arbre préparé, ſoit des perches pliées dans les avenues ou routes. Je parlerai ci-après de l'un & de l'autre. Pluſieurs perſonnes ne taillent les gluaux que d'un ſeul côté: cela ſe peut tolérer.

Les gluaux mis dans cet état, il s'agit de les engluer, ce qui ſe fait ainſi. Après



Silentio Decipiuntur

avoir préparé la glu avec l'huile, comme il a été dit ci-devant, on prend de la glu avec la cime des gluaux ou avec une ſpatule de bois. Quand il y en a deſſus ſuffiſamment pour les engluer, on les tient par le gros bout dans les deux mains, ſéparés par moitié, autant dans l'une que dans l'autre ; on les tortille, & on les frotte enſemble juſqu'à ce que la glu ſe ſoit répandue & attachée également partout, à l'exception du gros bout que l'on tient empoigné, qu'on n'englue point de la longueur de trois ou quatre pouces, afin de pouvoir les manier ſans ſe poiſſer les doigts.

Les gluaux en cet état, on les enveloppe dans une toile cirée qui les excede un peu & qu'on frotte d'huile, ou, faute de toile cirée, dans une peau, dans un parchemin ou dans une écorce de tilleul gros comme la jambe : cette écorce qu'on tire dans le tems de la ſéve, eſt de plus longue durée & meilleure qu'aucune autre ; mais je préfere la toile cirée : moyennant une bonne ficelle, vous ficelez fort votre paquet de gluaux ainſi enveloppés, pour les tenir plus ſerrés enſemble, afin qu'ils ne gliſſent point & ne s'échappent point de leur enveloppe qui ſert à les conſerver, à empêcher qu'aucune ordure ne s'y attache, à les porter par-tout commodément, & à les tenir plus fraîchement. Il faut avoir ſoin de les mettre à l'ombre dans un lieu frais & humide, pour que les ſauſſais ſe deſſéchent moins ; car ils ſe caſſent facilement s'ils ſont ſecs, lorſqu'il s'agit de les ſéparer pour les aſſeoir ſur les branches, ou d'y remettre de la glu pour les rafraîchir lorſqu'ils ſont deſſéchés & qu'ils commencent à ne plus prendre ; car en les tortillant enſemble pour les enduire de glu, ils caſſeroient ; mais ils ſe conſervent bien au frais tant pour la glu que pour les ſauſſais ou gluaux.

Lieu propre & convenable pour y faire une Pipée.

Il faut avoir préparé la pipée avant que de s'y pouvoir ſervir de gluaux ; ce n'eſt point aſſez de ſavoir la premiere préparation ſi on ignore la ſeconde ; & ce n'eſt point aſſez de ſavoir piper, ſi on ne ſait choiſir les endroits convenables à faire une pipée, les arbres dont on ſe ſert, & la ſituation des lieux où ils doivent être placés.

Les lieux élevés ne conviennent point à y placer une pipée par pluſieurs raiſons ; car les oiſeaux habitent & ſe couchent ordinairement dans les fonds pour être à l'abri du vent pendant la nuit, qui, agitant les arbres & les branches ſur leſquels ils ſont gîtés, ne leur laiſſeroit ſouvent aucun tems de repos : d'ailleurs comme le vent ſe fait ſentir ſur les hauteurs plus que dans les fonds, pour peu qu'il en faſſe, votre arbre eſt agité de façon qu'il n'eſt pas poſſible de faire tenir vos gluaux qui tombent à meſure que vous les placez : & ſi vous êtes forcé de tendre trop roide à cauſe du vent, les oiſeaux ne pouvant entraîner les gluaux avec eux, y laiſſent leurs plumes & s'échappent ſans y plus revenir.

Ce ſont donc les lieux bas auxquels il eſt à propos & même néceſſaire de donner la préférence pour y placer les pipées & les y conſtruire, afin d'éviter les inconvéniens que je viens de dire, & l'incommodité qu'ils font ſentir aux Pipeurs, puiſqu'ils font manquer la pipée qui ſe trouve détendue par la premiere bouffée de vent, & ſouvent dans le moment favorable de faire bonne capture. Le Pipeur eſt déſolé, & ſa compagnie obligée de s'en retourner ſans avoir eu le plaiſir qu'il s'étoit propoſé de lui donner ; ce qui tourne à ſa confuſion, à moins qu'il n'y ait point de ſa faute, ayant pris les précautions convenables pour réuſſir.

Ce n'eſt point dans le milieu d'une forêt qu'il faut faire une pipée ; car les oiſeaux, tant grands que petits, ne s'y vont point coucher, pour être à portée

d'en ſortir plus promptement & de pouvoir ſe jouer ſur le bord de la forêt, quand ils s'y ſont retirés & qu'ils ſont de retour des champs. Ils s'enfoncent donc très-peu dans les forêts & ſe tiennent à l'entrée, parce qu'ils y trouvent toujours quelque choſe à manger, ſoit ſenelle, ſoit geniévre pour les grives, ou du raiſin, dont la plupart des oiſeaux ſont fort friands; ils y trouvent auſſi des vers de terre, des mouches, des ſauterelles qui leur ſervent de deſſert: ainſi une pipée à peu de diſtance du bord d'une forêt, d'un vignoble, ou terrein rempli de genevriers, eſt toujours très-bonne, parce qu'il ne manque jamais de s'y trouver des oiſeaux en grande quantité, qui étant échauffés par ce jus bachique, ſont ſi animés & ſi courageux, qu'ils ſont très-aiſés à mettre en rumeur, & qu'ils affrontent tout danger: ils ſont ſi hardis qu'ils ſe préſentent ſans vouloir quitter priſe, quoiqu'ils apperçoivent le Pipeur: enfin ils ſont ſi animés au moindre coup d'appeau entendu, qu'ils accourent en foule, & ſe font prendre pour ainſi dire à l'envie l'un de l'autre, ce qui ne fâche pas le Pipeur ni les aſſiſtans: d'ailleurs ayant peu de chemin à faire, ils ſont auprès de vous à l'inſtant, & s'apperçoivent moins ſi le Pipeur pipe bien ou mal, quand ils ſont peu de tems en chemin, n'ayant pas celui d'écouter aſſez pour démêler les défauts du Pipeur.

Il eſt cependant néceſſaire que la pipée ſe faſſe dans un lieu tranquille, éloigné du bruit des villages & des chemins trop fréquentés, parce que le bruit & la curioſité, & ſouvent même la malice des paſſans, ſont très-incommodes & très-nuiſibles aux pipées; elles doivent ſur-tout être ignorées des enfans qui viennent roder autour de vous au moment que vous vous y attendez le moins.

Ce n'eſt point un mauvais endroit que celui où ſe trouve une fontaine, un ruiſſeau, ou quelque eau dormante qui ſert d'abreuvoir aux oiſeaux, que l'eau y attire en plus grande quantité que par-tout ailleurs; car les oiſeaux échauffés & altérés par ce qu'ils ont mangé durant le jour, ſe baignent & ſe déſalterent le ſoir à leur arrivée au bois avant que de ſe gîter: ainſi de tels endroits ſont très-convenables, & ſont préférables à tous les autres.

Les lieux où il y a des mériſiers pour les pipées de primeur, & ceux où il y a beaucoup de ronces chargées de leurs fruits ou d'épines blanches chargées de ſenelles pour l'arriere-ſaiſon, ſont très-bons à y faire la pipée, parce qu'ils y attirent beaucoup de grives & de merles, ainſi que les endroits abondans en geniévre, où les oiſeaux y ſont parfaitement bons, étant bien nourris, fort gras, de bon goût, & par conſéquent de bonne priſe.

Comme une ſeule pipée ne ſuffit pas à pouvoir y aller tous les jours, ou du moins fort ſouvent, il eſt bon & même néceſſaire d'en avoir pluſieurs en différens endroits; & ſi on en changeoit toutes les fois qu'on fait cette chaſſe, il eſt certain qu'elle en vaudroit beaucoup mieux, puiſque les oiſeaux ſe rebutent & laiſſent le Pipeur s'égoſiller à les appeller, d'abord qu'ils ſont accoutumés à ſa voix, qu'ils écoutent fort tranquillement, ſans lui donner la conſolation de le venir voir pour le déſennuyer dans ſa ſolitude.

Choix de l'arbre de la Pipée, & de ſa préparation.

Un lieu choiſi, comme je viens de le déſigner, un arbre bien à l'abri des vents, le plus ſéparé & éloigné des autres qu'il eſt poſſible, eſt le meilleur: plus il eſt iſolé, mieux il vaut, parce que les oiſeaux trouvant où ſe poſer fort près du Pipeur, ſans uſer de l'arbre de ſa pipée, ſe moquent de ſes ruſes: il a beau bien piper, ils ſe contentent ſouvent de voir de loin; & ſe rebutant d'entendre piper, ils s'en vont en faiſant des cris qui ſervent aux autres de ſignal de ne point approcher; ce qui doit mettre le pauvre Pipeur de très-mauvaiſe

humeur,

humeur, puiſqu'il perd ſon tems & que ſes peines deviennent inutiles & infructueuſes.

Il faut que cet arbre ne ſoit point trop haut; car plus il eſt haut, plus il eſt expoſé au vent & aux injures de l'air : il eſt bon auſſi qu'il ſoit couvert de taillis qui l'environne de fort près, paſſé le tiers & même la moitié de ſa hauteur : ſi le taillis eſt plus haut, l'arbre ni la pipée n'en valent pas mieux, parce qu'il eſt trop caché; & s'il eſt trop découvert, les oiſeaux, qui ſont défians naturellement, s'en approchent difficilement; d'ailleurs appercevant les gluaux de loin, ils font beaucoup de difficulté de s'y poſer, il faut piper très-bien ſans faux ton pour les y engager; ou s'ils s'y poſent, c'eſt aſſez ordinairement ſur le bout des branches ſans gluaux, ou au ſommet de l'arbre qu'on ne tend pas, parce qu'on doit laiſſer du couvert par le haut, tant pour préſerver les gluaux de l'ardeur du ſoleil, que pour les rendre le moins viſibles qu'il eſt poſſible. Quand ils ſont trop en évidence, les oiſeaux s'en défient & les évitent d'abord qu'ils s'en ſont une fois apperçus; car quoiqu'ils aient beaucoup mangé de raiſins ou autres choſes qui les enivrent, ils ne ſont pas toujours ſi ivres qu'ils ne voient le piége qui leur eſt tendu, & qu'ils ne le fuient avec beaucoup de fineſſe.

Pour qu'un arbre ſoit parfaitement bon, il ne faut pas le prendre écraſé : les chênes ont toujours la préférence, parce que leurs branches, quoique petites, ſoutiennent mieux le Pipeur, particuliérement au moment qu'il eſt obligé de tendre cet arbre avec les gluaux; & il pourroit s'en laiſſer tomber, ſi une branche venoit à lui manquer ſous le pied, ayant les mains embarraſſées des gluaux qu'il tient, & le corps penché & étendu ſur la branche qu'il eſt à tendre.

Pour qu'un arbre ſoit très-convenable, il faut qu'il ait des branches courtes, groſſes au plus comme le bras, bien diſpoſées & arrangées autour du tronc de l'arbre; il ne vaudroit guère s'il n'avoit des branches que d'un côté, ou ſi elles étoient mal diſtribuées. Tout arbre n'en eſt que meilleur lorſqu'il eſt garni de telles branches depuis le ſommet juſqu'à cinq ou ſix pieds de terre, c'eſt-à-dire juſques ſur la loge; car alors vous pouvez choiſir celles qui vous conviennent, que vous conſervez ſoigneuſement, & que vous préparez en élaguant les petites branches feuillées qui ſont autour de la branche principale, à diſtance au plus de trois ou quatre pieds du tronc; car plus elles ſont courtes, moins elles ſont difficiles à tendre, & moins on y emploie de gluaux : les plus droites ſont toujours préférables, parce qu'elles ſont moins difficiles à tendre que celles qui ſont courbes & tortuées.

On doit avoir ſoin d'étêter au ſommet de l'arbre une ou deux branches en différentes places, c'eſt-à-dire en retrancher le bout garni de feuilles; car c'eſt ordinairement ſur ces ſortes de branches que les buſes ſe poſent, & très-rarement ſur d'autres : quand elles y ſont placées, il eſt inutile de s'attendre qu'elles en changent; & ſi elles ſe trouvent dégarnies de gluaux par la priſe de quelqu'autre oiſeau, il ne faut pas compter qu'elles ſe placeront ailleurs; elles ne ſe poſent que cette premiere fois, & elles y demeurent tant que le Pipeur reſte en place, juſqu'à ce que forcé de ſortir de la loge pour amaſſer quelques oiſeaux pris, il les faſſe partir. Il eſt néceſſaire auſſi d'en étêter quelques-unes dans le milieu ou dans le bas de l'arbre; c'eſt ſur ces ſortes de branches que ſe prennent communément les piverts & autres oiſeaux qui grimpent, quoiqu'ils ſe prennent encore ſur d'autres branches.

Il faut retrancher auprès du tronc les branches qui ne pouvant ſervir, pourroient nuire par leur ſituation : par exemple, ſi elles étoient poſées perpendiculairement l'une ſur l'autre. Un oiſeau pris ſur une branche ſupérieure, tombe

alors ſur l'inférieure directement deſſous ; ainſi de branche en branche un ſeul oiſeau détendroit tout un côté, ſi l'habile Pipeur ne prévoyoit ce défaut en préparant ſon arbre.

Il doit donc éviter ſoigneuſement que les branches en ſoient confuſes, qu'elles ſoient à côté l'une de l'autre & de même niveau, qu'elles ſoient mal diſperſées & diſtribuées, pour éviter que ſon arbre ne ſoit détendu infructueuſement ; car s'il eſt obligé de remonter ſur ſon arbre pour le retendre, il effarouche les oiſeaux, & perd le tems le plus précieux de ſa chaſſe.

Si cependant les branches qu'on eſt obligé de retrancher, peuvent ſervir à poſer le pied du Pipeur, lorſqu'il tend l'arbre, il ne doit les couper qu'à un demi-pied de diſtance du tronc, afin qu'elles lui ſervent tant à monter plus commodément, qu'à s'y tenir appuyé lorſqu'il tend une branche au-deſſus : elles lui ſervent auſſi à deſcendre plus facilement, ſoit en tendant, ſoit en détendant.

Quoique je ne parle que d'un arbre qui doive ſervir à faire la pipée, ce n'eſt pas à dire qu'on ne ſoit pas contraint quelquefois de ſe ſervir de deux, même juſqu'à trois petits arbres, ſelon l'étendue que l'on veut donner à la pipée, ou lorſqu'on n'en trouve pas un convenable & ſuffiſant qui ſoit ſeul. Si l'on eſt obligé de ſe ſervir de pluſieurs petits arbres à la place d'un gros bien garni de branches, alors on fait la loge entre ces arbres plutôt que ſous un particulier, pour ne pas tomber dans l'inconvénient de ſe trouver hors de portée de ramaſſer les oiſeaux pris d'abord qu'ils ſont tombés, ſur-tout lorſqu'ils valent la peine qu'on ne les laiſſe pas échapper.

Ce n'eſt pas à dire que ſi l'on trouve un gros arbre à peu de diſtance d'un petit, on ne puiſſe s'en ſervir, & même les tendre tous les deux. Quoiqu'une pipée ne ſoit pas excellente ſans arbre, j'en ai fait quelquefois dans des lieux où je n'en trouvois point, ou de trop petits, dont je ne laiſſois pas de préparer & tendre quelques branches ; & s'il n'y en avoit pas du tout, à cauſe de la bonté de l'endroit fort peuplé d'oiſeaux, je me contentois de faire des routes en étoile en plus grand nombre qu'à une pipée ordinaire ; elles me réuſſiſſoient quelquefois très-bien : il eſt vrai qu'on n'y prend pas de buſes ni de corbeaux, mais les oiſeaux d'autres eſpéces ne s'y prennent pas mal ; je m'en ſuis même trouvé fort bien pendant les dernieres vacances.

Pour achever de mettre l'arbre, ou les arbres de la pipée, en l'état requis à pouvoir être tendu & s'en ſervir comme il convient, s'ils ſe trouvent difficiles à monter, on a la précaution de couper un arbre bien branchu de côté & d'autre de diſtance en diſtance, on en coupe les branches à demi-pied du tronc pour s'en ſervir comme d'échelle ; & après l'avoir coupé de la longueur néceſſaire, on a ſoin de le lier par le haut & de le bien ſerrer avec une harre contre l'arbre de la pipée, à la hauteur des premieres branches, afin d'y pouvoir monter ſans peine ; car on ne peut s'aider que d'une main, l'autre étant embarraſſée de la poignée de gluaux qui doivent ſervir à tendre cet arbre.

Etant monté, avec la ſerpe, juſqu'à la hauteur qu'on veut préparer, alors on examine les branches qu'il convient de laiſſer, & celles qu'il faut couper. On commence la coupe par le haut de l'arbre, parce que les branches qui ſont au-deſſous ſont plus en état de ſoutenir celles qui tombent, dont le poids feroit caſſer celles qu'il eſt néceſſaire de conſerver ; & l'on feroit très-mal de commencer à préparer l'arbre par ſes branches inférieures en remontant, pour les raiſons que je viens de dire.

Ayant coupé & fait tomber à meſure les branches nuiſibles, & ayant élagué celles qu'on réſerve, on les taille ſans en oublier aucune, en faiſant des entailles

ou hoches, ce qui ſe fait en donnant de biais de petits coups de ſerpe ſur le deſſus des branches en droite ligne, à deux pouces de diſtance l'un de l'autre juſqu'au tronc de l'arbre. Ces entailles ou hoches, ſans enlever le morceau, doivent être profondes de deux ou trois lignes, ſelon la groſſeur de la branche, afin de pouvoir introduire & faire tenir les gluaux penchés ſur ces branches par le gros bout qui eſt taillé à cet effet, ayant ſoin en deſcendant de faire tomber tout le branchage coupé ſans en laiſſer en l'air, de crainte qu'il n'épouvante les oiſeaux.

Il faut prendre garde de donner à ces entailles trop de profondeur, particuliérement où l'on eſt obligé de poſer les pieds, parce que les branches ainſi entaillées, caſſeroient ſous celui qui tendroit l'arbre; ou bien le moindre vent les romproit. On doit donc uſer en cela de la prévoyance néceſſaire, tant pour prévenir tous accidens que pour faire cette chaſſe avec agrément & la rendre peu pénible pour le Pipeur. On voit à-peu-près la forme d'une pipée & de la loge ci-devant, page 776.

J'ai dit précédemment qu'une ſeule pipée ne ſuffit pas pour tout le tems que la ſaiſon le permet, & que plus on a de différentes pipées pour en changer ſouvent, & plus on réuſſit, tant parce que les oiſeaux ſe rebutent moins d'entendre piper dans différens endroits, que pour en avoir de convenables & de propres à toutes les ſaiſons.

Loge pour cacher le Pipeur & ſa Compagnie.

Comme les oiſeaux qui verroient les Pipeurs n'en approcheroient pas, il eſt néceſſaire de pourvoir à cet inconvénient. On fait donc une loge ou cabane, & même quelquefois pluſieurs, ſi le nombre des Pipeurs eſt trop grand pour pouvoir être commodément & bien cachés dans une ſeule loge.

C'eſt avec les branches qu'on a retranchées de l'arbre qu'on vient de préparer, & celles qui ſe trouvent fortuitement autour du pied de l'arbre, qu'on forme le corps de la loge ſans couper ces dernieres, qui lui donnent toujours par cette précaution un air de verdure, & non pas un air fané, comme il arrive infailliblement lorſque la loge n'eſt formée & compoſée que de branches coupées, & celle-ci vaut beaucoup moins.

On couvre la loge avec beaucoup de branches bien garnies de feuilles, de maniere que les oiſeaux ne puiſſent appercevoir ceux qui ſont dedans, car ils ne viennent pas & ne s'approchent pas ſans défiance, particuliérement quand la pipée a ſervi pluſieurs fois: d'abord qu'ils apperçoivent le Pipeur, ou ils s'en vont ſans s'approcher, ou ils reſtent à crier autour de la pipée ſans changer de place juſqu'à ce qu'ils s'éloignent tout-à-fait: ce n'eſt pas le compte du Pipeur, qui s'égoſille inutilement à les appeller & à les exciter à ſe poſer ſur des branches tendues.

On fait la loge grande à proportion de la quantité & de la qualité des perſonnes à qui on a donné le plaiſir de cette chaſſe: ſi une ſeule ne ſuffit pas, comme il arrive fort ſouvent, on eſt obligé, ainſi que je l'ai dit, d'en faire deux & trois, éloignées l'une de l'autre, qu'on place dans des endroits d'où l'on puiſſe avoir le plaiſir de la pipée, en voyant les oiſeaux ſe prendre & tomber. Les petites loges ſont cependant les meilleures, & les oiſeaux en ſont moins effarouchés que des grandes.

On a donc ſoin de bien couvrir ces loges, ſur-tout par le haut, & de laiſſer à chacune trois ou quatre entrées, afin d'en pouvoir ſortir facilement ſans ébranler l'édifice, ce qui effrayeroit les oiſeaux prêts à ſe prendre, & afin de donner une vûe ſuffiſante pour voir l'endroit où ils tombent, quoiqu'il ne ſoit pas abſo-

lument néceſſaire de voir leur chûte, puiſqu'on juge aſſez de quel côté ils ſont tombés par les cris qu'ils font en tombant.

On donne à ces loges quatre, cinq & ſix pieds de hauteur, pour qu'on y puiſſe tenir ſans être trop gêné, car autrement la peine paſſeroit le plaiſir ; d'ailleurs il eſt bon d'y reſter tranquille pendant le tems que le Pipeur appelle, & de ne point toucher ni s'appuyer aux branches dont la loge eſt conſtruite, parce que pour peu qu'on remue, cela fait trembler & remuer tout le corps de la loge; ce qui épouvante les oiſeaux & les rend très-défians.

Pour la commodité des Dames, qui ſont aſſez curieuſes de ce ſpectacle amuſant, ſi elles ſont venues en carroſſe, on en prend les couſſins qu'on range autour de la loge, & ſur leſquels elles ſeront aſſiſes plus à leur aiſe que par terre, dont la fraîcheur pourroit les incommoder; d'ailleurs étant gênées, elles ne pourroient demeurer en place & elles remueroient ſans ceſſe, ce qui ſeroit nuiſible à la réuſſite de cette chaſſe, où la tranquillité & le ſilence ſont abſolument néceſſaires, ſur-tout lorſque les oiſeaux ſont autour de la loge. Tous les aſſiſtans doivent y être renfermés, ſans en ſouffrir de diſperſés de côté & d'autre qui ne ſoient point cachés, ſi on veut faire bonne capture, & le Pipeur ne doit jamais compter ſur la promeſſe de ceux qui voudroient ſe diſpenſer d'entrer dans la loge, car quoiqu'ils aient promis de ne point ſortir de la place qu'il leur aſſigne, la curioſité les entraîne toujours, ils oublient leurs promeſſes, & font ainſi manquer la pipée.

Avenues ou routes qui ſont partie de la Pipée.

Après que l'arbre de la pipée eſt préparé, comme nous venons de le dire, il faut avant de conſtruire la loge, faire les avenues en aſſez grande quantité pour y placer les perches; ce ſont des gaulis gros comme le bras & plus petits, ſelon qu'ils ſe trouvent, qu'on plie de diſtance en diſtance au nombre de trois ou quatre & plus, ſi on veut, dans chacune de ces avenues. Ces avenues ſont des routes larges de deux ou trois pieds & plus, qu'on nettoie bien du bas, afin que celui qui court chercher les oiſeaux qui le méritent, ne ſe laiſſe pas tomber en ſe heurtant le pied à quelques branches, ou en s'embarraſſant les jambes dans les brouſſailles: d'ailleurs cet inconvénient occaſionneroit l'évaſion des oiſeaux pris, qui, lorſqu'ils ſont tombés embarraſſés de quelques gluaux, ne reſtent point tranquilles : pour peu qu'ils aient de force, ils l'emploient à ſe procurer la liberté en voltigeant, ou courant ſouvent avec une telle viteſſe, qu'il eſt impoſſible aux plus habiles de les attraper; car que ne fait-on pas pour éviter l'eſclavage ou la mort ?

Ces avenues ou routes ſe font ordinairement en forme d'étoile depuis la loge & vis-à-vis ſes ouvertures, juſqu'à la longueur & diſtance qui conviennent au Pipeur; elles doivent être aſſez longues pour pouvoir y placer les perches éloignées de quelques pas l'une de l'autre, ſoit branches d'arbriſſeaux voiſins, ſoit gaulis de groſſeur convenable qu'on plie en demi-cercle, ou qu'on laiſſe horizontalement baiſſés à hauteur de cinq ou ſix pieds de terre plus ou moins, car elles ſervent toutes, ſi ce n'eſt pour les gros oiſeaux, c'eſt pour les petits qui ſe prennent indiſtinctement ſur l'arbre ou ſur les perches : cependant c'eſt plus ordinairement ſur l'arbre que les gros ſe prennent, à l'exception des grives & des merles, qui ſe poſent également ſur tous les deux.

Après avoir ainſi préparé vos avenues ou routes au nombre de dix ou douze en forme d'étoile, dont l'arbre de la pipée eſt le centre; après avoir obſervé de les faire dans les endroits moins garnis de taillis, afin de le ménager & de

n'en point couper mal-à-propos, de quoi on ſe diſpenſe prudemment en ſerrant les branches nuiſibles les unes contre les autres avec une hare ou une gaule aſſez forte pour les maintenir & former le vuide des routes néceſſaires; après, dis-je, toutes ces précautions, vous aurez ſoin de donner légérement ſur les perches pliées quelques coups de ſerpe obliquement pour faire les entailles, comme vous avez fait aux branches de l'arbre, afin d'y pouvoir faire tenir les gluaux qu'on poſe deſſus de diſtance en diſtance, plus couchés que ſur l'arbre, & que vous y faites tenir par le moyen de ces entailles. Il faut bien prendre garde de donner le coup de ſerpe trop fort ſur ces perches pliées qui caſſent à l'inſtant ſi l'entaille eſt un peu profonde.

Lorſque les avenues ou routes ſont diſpoſées, comme nous venons de le faire entendre, on a grand ſoin d'en bien nettoyer les bas, pour les raiſons que j'ai dites, ſans y laiſſer traîner ſur terre ni en l'air aucun branchage coupé; on s'en ſert utilement pour couvrir la loge, ſans être obligé d'en couper d'autre pour cet uſage : on ménage par ce moyen le taillis où l'on fait la pipée, de façon qu'à peine ſe trouve-t-il de quoi la couvrir ſuffiſamment de tout le branchage abattu tant de l'arbre que des routes, ce qui très-ſouvent ne va pas à la valeur de deux fagots : ainſi on ne peut pas appeller cela un dégât ni une dégradation dans le taillis. D'ailleurs lorſque le branchage manque, au lieu de couper du taillis, on acheve de bien couvrir la loge avec du feuillage, de la fougere, ou ramaſſis de bois mort, qui nuit plus au taillis qu'il ne lui eſt profitable : cette façon de ménager le taillis doit ôter tout ſoupçon de ſa dégradation.

On voit qu'en prenant ces précautions, les pipées ne ſont point préjudiciables au taillis où on les place, puiſqu'on coupe ſi peu de bois en les faiſant. Après la ſaiſon paſſée de la pipée, on peut encore redreſſer les branches pliées des routes, & couper les hares qui tiennent ces branches. A l'égard des entailles faites aux branches & aux perches, elles ſont recouvertes par la ſéve au bout de deux ans, & ſouvent plutôt, & l'arbre de la pipée n'en reſſent jamais aucune incommodité lorſque ces entailles ſont faites avec ménagement; les branches coupées à l'arbre, loin de lui préjudicier, contribuent à faire groſſir le tronc : comme on émonde les arbres pour les faire profiter, l'abattis de ſes branches ne lui eſt pas plus nuiſible. Ainſi, les pipées faites dans les taillis leur nuiſent peu ou point du tout, pour peu que le Pipeur ſoit prudent.

Voilà donc toutes les précautions à prendre & les attentions néceſſaires pour rendre votre pipée faite & parfaite. Il eſt vrai que quelques Pipeurs font une petite haie comme une enceinte autour de la pipée, particuliérement au fond des routes, pour arrêter les oiſeaux qui s'enfuient; mais j'ai toujours trouvé cette précaution ſi inutile, que je m'en ſuis diſpenſé quand j'ai eu reconnu que cette peine ſervoit plus à faire échapper les oiſeaux qu'à les en empêcher, puiſque cette enceinte fait tomber ordinairement ceux qui courent après les oiſeaux, qui ſe ſauvent pédeſtrement, & qu'elle n'eſt pas ſuffiſante pour arrêter ceux qui s'échappent en voltigeant; & comme j'ai reconnu cet abus, je me ſuis abſtenu de faire de pareilles enceintes.

Maniere de tendre la Pipée.

On appelle tendre la pipée, la maniere de placer les gluaux & de les diſtribuer tant ſur les branches de l'arbre que ſur les perches des routes.

On commence le ſoir à tendre par les perches des routes, & on finit par l'arbre : le matin c'eſt le contraire, on commence par l'arbre, & on finit par les

perches, ſans que cela doive paroître myſtérieux ; car il n'y auroit point d'inconvénient à commencer indiſtinctement par l'un ou par l'autre, ſi ce n'étoit de faire tort aux gluaux : lorſque vous commencez le ſoir à les placer d'abord ſur l'arbre, le ſoleil eſt plus chaud en commençant de tendre que quand vous avez fini de tendre, à quoi on emploie quelquefois plus d'une heure, & cette heure de différence diminue conſidérablement le ſoir la grande ardeur du ſoleil, qui fait fondre & ſécher la glu : quoique cette différence ne ſoit pas grande, cependant elle eſt ſenſible & nuit ſouvent plus qu'on ne voudroit, ſur-tout lorſque l'arbre eſt bien à découvert & que le ſoleil donne à plomb deſſus.

On monte donc ſur l'arbre avec une poignée de gluaux ſuffiſante pour le tendre, que l'on tient d'une main, car il en faut une libre pour ſe ſoutenir & les placer ſur toutes les branches préparées & entaillées : c'eſt alors que vous vous ſervez de l'échelle faite, comme je l'ai dit, d'un arbriſſeau garni de branches, coupé à demi-pied du tronc. On commence à poſer les gluaux ſur les branches ſupérieures en deſcendant à meſure ; car autrement le Pipeur emporteroit avec ſoi les gluaux à meſure qu'il les placeroit, puiſqu'ils s'attachent à tout, ce qu'on a bien de la peine à s'en garantir.

On poſe les gluaux dans les entailles faites aux branches, comme nous avons dit, à diſtance l'un de l'autre d'un bon demi-pied & plus, s'ils ſont longs ; s'ils ſont courts, on les poſe à quelque diſtance moindre, couchés & penchés ſur les branches l'un ſur l'autre, à hauteur d'environ quatre doigts ſur l'arbre, & d'environ trois doigts ſur les perches, à peu près de la largeur du corps des oiſeaux, obſervant de les placer en droite ligne le long de la branche, afin qu'aucun oiſeau qui s'y poſe ne puiſſe éviter de s'y prendre, ſoit par le gluau ſupérieur, ſoit par l'inférieur, & ſouvent par tous les deux, quoiqu'un ſeul ſuffiſe pour arrêter un oiſeau gros & fort, & pour le faire tomber, n'ayant plus alors la liberté de ſes ailes, qui ne peuvent le ſervir à ſon gré, parce que s'étant poſé entre deux gluaux, il ne peut partir ſans étendre les ailes, que l'un ou l'autre des gluaux ſaiſit & englue : l'oiſeau s'y eſt poſé en fermant les ailes ; mais il ne peut partir qu'en les ouvrant & les étendant ; & lorſqu'il ſe voit embarraſſé & qu'il veut éviter le piége, qu'il n'apperçoit ſouvent que quand il eſt placé ſur la branche garnie de gluaux, il ſe hauſſe ou ſe baiſſe pour les éviter ; mais quoi qu'il faſſe, il eſt ſaiſi par l'un de ces gluaux, qui ne s'attache pas moins aux plumes du dos que du ventre, & même aux ailes d'abord qu'il veut s'en ſervir pour s'envoler : plus il croit ſe débarraſſer, plus il s'embarraſſe, & le moindre mouvement qu'il ſe donne le fait tomber & quitter la branche, d'où il eſt précipité comme un peloton qu'on auroit jetté en l'air : plus il eſt lourd, plus ſa chûte eſt rapide, & cet oiſeau tombe à terre avec telle roideur, qu'il eſt étourdi pendant quelque tems avant de reprendre ſes ſens & de ſonger à s'échapper.

L'arbre étant une fois tendu & garni de gluaux du haut en bas, on tend enſuite les perches des avenues ou routes, en mettant les gluaux à moindre diſtance que ſur l'arbre, ſans qu'ils penchent d'un côté ni d'autre, parce que s'ils ſont de travers ſur la branche, l'oiſeau s'en appercevant au moment qu'il s'y poſe, les évite en ſe tenant penché du côté oppoſé à la branche d'où les gluaux penchent : cela n'arrive pas quand ils ſont placés en droite ligne ; alors de quelque côté que l'oiſeau y arrive, il eſt toujours pris ſi la glu eſt friande & bonne. Il faut auſſi que les gluaux ſoient plus couchés le long des perches que ſur les branches de l'arbre, parce que les gros oiſeaux ſont ſuppoſés s'y prendre ordinairement, & les petits ſur les perches, quoiqu'il s'en prenne des uns & des autres, & ſur l'arbre & ſur les perches.

Le tout étant ainſi bien préparé & bien tendu, il s'agit de faire placer tout le monde dans la loge ou dans les loges, afin de le ranger de façon qu'en remuant, perſonne ne touche aux branches dont la loge eſt conſtruite, parce que cela l'agite & la fait remuer toute entiere. Le Pipeur y entre le dernier, tant par politeſſe que pour avoir la liberté d'une ſortie; & après s'être un peu tranquilliſé pour ſe délaſſer de la fatigue aſſez grande d'avoit tendu la pipée, & pour remettre le calme dans un lieu où tant de mouvement ne s'eſt pu faire ſans quelque bruit, (car il eſt très-néceſſaire d'y garder le ſilence & de n'y parler que très-bas, les oiſeaux ayant l'ouie très-fine, ne s'approchent très-ſouvent qu'en écoutant de loin); on commence donc à frouer après quelques momens de ſilence, pour mettre les oiſeaux en mouvement & les exciter à approcher avec curioſité & animoſité, pour s'aſſurer de ce qui ſe paſſe, & pour découvrir ſi leur ennemi commun eſt là, & lui déclarer la guerre ouvertement.

Heure favorable pour commencer à piper.

La pipée ſe fait ordinairement deux fois le jour, le ſoir & le matin. Il eſt bon d'avoir fini de tendre le ſoir entre quatre & cinq heures, ſi elle ſe fait dans l'arriere-ſaiſon, à cauſe de la briéveté des jours; mais ſi on la fait dès le mois d'Août, il ſuffit d'avoir tendu à cinq heures & demie, & même plus tard, par pluſieurs raiſons. Ce n'eſt pas que les oiſeaux ne viennent de meilleure heure; mais ce n'eſt point le bon moment, car les oiſeaux ſont diſperſés dans la campagne pour y chercher leur vie, & ils ne reviennent aux bois que pour s'y coucher : ainſi ce ſeroit ſe tourmenter en vain que d'appeller de trop bonne heure, & cela rebuteroit les oiſeaux, qui ayant entendu piper long-tems de loin, ſe ſoucient peu d'approcher, s'étant accoutumés inſenſiblement à la voix de l'appeau; par conſéquent ils ſont moins actifs à approcher, & même ils ne s'approchent qu'avec défiance; & pour peu que le Pipeur donne un faux ton, il ne tient plus rien, car l'oiſeau inſtruit du piége qui lui eſt tendu, ſe retire en faiſant un cri, qui ſert de ſignal aux autres, de ne plus approcher, & le Pipeur ne voit & n'entend plus d'oiſeaux autour de lui pour avoir pipé de trop bonne heure.

D'ailleurs, plus le ſoleil eſt haut, plus il eſt chaud, & plus il fait fondre la glu, qui étant devenue trop liquide à l'ardeur du ſoleil, ne prend & n'arrête plus les oiſeaux, quoiqu'ils ſe poſent ſur les gluaux, & vous aurez le déplaiſir de voir qu'ils les font tomber, & qu'ainſi ils détendent la pipée ſans ſe prendre, ce qui n'eſt plaiſant ni agréable au Pipeur ni à ſa compagnie; puiſqu'ils n'y trouvent point leur compte ni pour le plaiſir ni pour le profit.

On peut piper juſqu'à ce que la nuit ſoit cloſe, parce que les oiſeaux de jour donnent & ſe tiennent aux environs de la pipée, tant qu'ils voient clair, & les oiſeaux de nuit approchent enſuite; car ſi le Pipeur fait piper, il a bientôt fait venir les hiboux & les chouettes, s'il y en a aux environs de la pipée.

On pipe le matin depuis la pointe du jour juſqu'à huit, neuf, & même dix heures, ſelon la ſaiſon & le tems qu'il fait, car s'il eſt ſombre, couvert, ſans ſoleil, ſans pluie & ſans vent, on peut prendre alors des oiſeaux toute la journée; mais c'eſt gâter la pipée pour plus de huit jours, parce que les oiſeaux accoutumés & rebattus des cris de la chouette & du hibou, ne ſont plus ſi ardens à venir à la pipée, ils ſe contentent de crier de loin, & ne s'approchent point, ce qui n'accommode pas; ainſi le mieux eſt de ne point paſſer les huit heures & demie ou neuf heures dans la ſaiſon avancée; car ce ſeroit piper trop

tard au mois d'Août, tems auquel le ſoleil eſt très-chaud avant huit heures. J'ai vu & entendu des geais contrefaire la chouette & le hibou, comme le Pipeur même, pour l'avoir entendu piper trop long-tems ; c'eſt ce qui rebute les oiſeaux.

Il faut avoir tendu la pipée le matin avant que de piper, & cela emporte aſſez de tems, quoiqu'on s'y ſoit pris avant le jour, à moins que dans une ſaiſon ſereine & tranquille, ſans avoir à craindre pluie, vent, brouillard, roſée, ni roſée pour le lendemain, on ne laiſſe la pipée tendue du ſoir au matin ; pour lors on n'a qu'à retendre les endroits détendus de la veille, & cela avance beaucoup pour pouvoir piper le lendemain matin de très-bonne heure.

Il eſt néceſſaire de piper incontinent après l'aurore, parce qu'en attendant plus tard, les oiſeaux quittent le bois pour aller aux champs, & n'y reviennent qu'après s'être raſſaſiés, pour s'y mettre au frais quand le ſoleil les chaſſe des lieux ſans ombrage : le Pipeur a tout lieu de s'impatienter à attendre leur retour, & il ſe trouve contraint par l'ardeur du ſoleil de détendre promptement pour faire comme eux, je veux dire revenir à la maiſon auſſi peu chargé à ſon retour qu'à ſon départ.

Il eſt vrai qu'on s'épargne beaucoup de peine en laiſſant la pipée tendue du ſoir au matin ; mais il n'eſt bon d'en uſer ainſi que quand la ſaiſon eſt peu avancée, car il arrive des gelées blanches dans l'arriere-ſaiſon qui ſe convertiſſent en brouillards fort épais qui ſe tournent en pluie ; & cette gelée blanche met vos gluaux hors d'état de s'attacher & de prendre.

Les momens précieux pour la pipée, ſont le matin au lever du ſoleil, & le ſoir à ſon coucher ; c'eſt ordinairement à ces heures-là qu'eſt le fort de la chaſſe: ce n'eſt pas qu'on ne faſſe fortune avant & après ces heures marquées, mais c'eſt le matin communément avant que les oiſeaux ſoient ſortis du bois, comme on vient de le dire, ou lorſqu'ils y rentrent le ſoir pour trouver gîte, qu'ils ſe prennent plus fréquemment ; c'eſt au moins dans ce tems-là qu'ils ſont plus en mouvement & plus diſpoſés à ſe prendre, d'abord qu'on commence à piper, ils s'approchent aſſez volontiers, pour peu qu'il s'en trouve aux environs de la pipée.

Maniere de piper & d'appeller les Oiſeaux.

J'ai dit précédemment qu'on commence par frouer pour attirer les oiſeaux & exciter leur curioſité : cela ſe fait en ſoufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un trou rond avec les dents, l'ongle ou un couteau, en levant la principale côte du milieu à un tiers de diſtance de la queue, de la largeur de ce trou qui eſt rond à y paſſer un gros grain de chenevis. En ſoufflant dans cette feuille, pliée en deux dans ſa longueur, on contrefait un petit oiſeau qui appelle les autres à ſon ſecours, ce qu'il ne fait que lorſqu'il a rencontré l'ennemi commun, ſoit hibou, ſoit chouette ou autre : d'abord que ce petit oiſeau buiſſonnier fait ce cri, tous les autres s'animent & accourent en foule, cherchant de côté & d'autre pour trouver l'objet de leur haine & lui livrer bataille.

On froue auſſi avec la lame d'un couteau dont on applique le tranchant en long ſur les deux levres, & pour lors on contrefait un moineau, qui fait ce cri d'abord qu'il apperçoit l'ennemi ou quelque bête qui lui fait la guerre : ſi un moineau apperçoit un chat en embuſcade & qui le guette, il fait ce cri qu'on peut imiter, & qui attire les autres oiſeaux à la pipée, tant petits que gros ; cela les réveille de leur peu de vivacité à s'approcher, & les rend plus curieux.

Plusieurs personnes font un petit sifflet avec un peu de cire & une plume de corbeau, de pigeon ou de volaille, & s'en servent à frouer, ce qui ne fait pas mal : d'autres se servent de ce petit sifflet où ils font un trou par-dessus ou au bout, qui diversifie le ton en posant le doigt dessus, & le relevant alternativement : de façon qu'ils contrefont le cri d'une mésange en colere, & qui apperçoit quelque chose de préjudiciable dont elle veut que les autres oiseaux se garantissent par l'avertissement qu'elle leur donne par cette espéce de cri.

Après avoir froué quelque tems, pendant lequel on prend souvent beaucoup d'oiseaux, & sur-tout des rouges-gorges, on en garde quelques-uns, que l'on fait crier de tems en tems, & on donne quelque coup de pipeau en contrefaisant la chouette & le hibou. Il faut faire en sorte de les imiter si bien qu'ils y soient trompés eux-mêmes, puisqu'ils viennent se poser sur l'arbre incontinent après le soleil couché, si le Pipeur sait bien piper. S'ils ne font qu'approcher sans se poser sur l'arbre, ils s'y poseront bientôt si le Pipeur contrefait la souris avec sa bouche, en faisant aussi remuer quelques feuilles seches, soit de la loge, soit de celles qui y sont à terre ; car si on sortoit de la loge ils n'approcheroient pas.

On donne les premiers coups de pipeaux un peu fort, pour que les oiseaux entendent de loin ; mais il en faut diminuer le ton à mesure qu'ils approchent, sinon ils seroient rebutés dans l'instant, & ne se mettroient pas en peine de chercher & de trouver la chouette que l'on contrefait ; ils resteroient tranquilles en place sans voltiger de côté & d'autre pour en faire la découverte à force de changer de branches. Lorsqu'ils ne paroissent point assez animés, on fait crier de tems à autre quelques oiseaux déja pris, en faisant attention à ne point les laisser crier faux ; de quoi le Pipeur habile s'apperçoit lorsque les oiseaux s'éloignent au lieu de s'approcher.

Quant aux pipeaux ou appeaux, qui sont termes synonymes, on en fait de plusieurs sortes. Les uns en font avec une écorce de merisier bien ratissée, polie & applanie avec le couteau ou le canif, & ils la mettent entre deux morceaux de plomb propre à mettre dans la bouche, de la largeur d'un quart de pouce, & de la longueur d'un pouce & demi. D'autres en font avec un morceau de coudrier qu'ils fendent & qu'ils rejoignent après avoir applani les deux parties séparées, & y avoir levé un petit morceau très-mince, qu'on appelle *languette*, de la longueur de sept ou huit lignes. Après l'avoir rétreci avec la pointe du canif, & avoir fait une ouverture suffisante à ces deux parties pour faire passer l'air entre deux, ils les rejoignent & les lient par les bouts avec une ficelle, puis ils s'en servent à piper : on augmente l'ouverture pour grossir le ton. D'autres aussi font des pipeaux avec un morceau de coudrier dont ils levent un morceau dans le milieu : ils applanissent le morceau par-dessous & la hoche dont il est tiré ; alors ils posent dedans une feuille d'herbe d'une espéce de chiendent large, ou une écorce de merisier ou de cerisier, ou un bout de petit ruban de soie : puis ayant appliqué & rejoint le morceau élevé qu'on remet en sa place, ils laissent dans l'entre-deux un espace à faire passer l'air, qu'on diminue ou augmente jusqu'à ce qu'il soit au point desiré, & ils s'en servent à piper après l'avoir ajusté à leur gré. D'autres encore se servent de différentes herbes, ou de chiendent doux & sans poil ; car celui qui a du poil fait saigner les lévres ordinairement ; c'est une espéce de chiendent large de deux ou trois lignes, qui croît dans les lieux humides à l'ombre dans les bois : ils tiennent cette feuille d'herbe entre les doigts, avec quoi ils contrefont la chouette & le hibou de tems à autre ; car si l'on pipe trop fréquemment, les oiseaux ne font aucun mouvement, & n'ont d'autre application que de se garder du piége, dont ils se défient de plus en plus.

Pour moi qui ai pris l'habitude de piper librement & aisément dès ma jeunesse,

je me sers d'une feuille de cette herbe que je mets dans ma bouche sans la tenir avec les mains; j'en tire tel son que je veux, soit chansons, soit autres cris, & je me trouve libre de mes deux mains, avec lesquelles je tiens les oiseaux pris, que je fais crier par intervalle; car les autres s'épouvanteroient d'entendre toujours les mêmes cris, & ils s'enfuiroient.

Chaque oiseau qu'on fait crier attire ordinairement ceux de son espéce; cependant le rouge-gorge attire presque tous les autres, & il fait peu de bruit; le pinson attire les grosses & petites grives, les merles, les geais, les pies: les plus petits attirent ordinairement les plus gros; les geais attirent les corbeaux & les pies: ils font souvent tant de bruit qu'ils étourdissent & rebutent les autres. Ils attirent aussi leurs pareils; mais ils sont difficiles à tenir, parce qu'ils pincent avec leur bec à emporter la piéce: pour prévenir leur malin vouloir, on leur abat la partie inférieure du bec qu'on leur casse, & pour lors ils ne peuvent plus pincer: il faut s'en défier aussi bien que des pies qui sont traîtresses. On prend tous les oiseaux qui grimpent aux arbres, comme les piverts qui sont comme des perroquets, excepté leur bec: on prend aussi tous les autres qui se tiennent aux arbres, & qui y font des trous avec leur bec. Pour les faire venir, on frappe de son couteau ou d'un petit bâton contre le talon ou la semelle du soulier, ou même contre l'arbre à leur imitation: d'abord qu'ils entendent frapper ainsi, ils viennent sur l'arbre, & descendent souvent par curiosité jusques sur la loge; puis ils remontent & vont le long d'une branche qu'on a faite exprès pour eux en préparant l'arbre de la pipée.

A mesure qu'on a pris des oiseaux, ou on les tue, ou on les renferme dans un sac maillé, afin de les conserver en vie pour en avoir de propres à crier lorsqu'il est nécessaire, en faisant attention à ceux qui crient convenablement; car il faut tuer ceux qui ont le cri aigre & peu naturel, qui font sauver les autres au lieu de les faire approcher; sinon on ne prendroit rien, & on piperoit infructueusement.

On les tient par les deux ailes qu'on joint sur le dos de l'oiseau, qui dans cette situation ne peut nuire ni blesser, & ne fait point de bruit par le mouvement de ses ailes, ce qui arriveroit si on ne le tenoit que par les pattes.

Saison convenable à faire la Pipée.

La pipée ne se fait pas en toute saison indistinctement; ce n'est pas qu'on ne puisse attirer quelques oiseaux en tout tems; mais il en vient bien moins, lorsque les arbres sont dépouillés de leurs feuilles, & qu'il est comme impossible de se couvrir dans la loge où l'on se cache pour n'en être point vu: il est vrai que la fougere peut suppléer au défaut des feuilles. Il y a donc des tems & des saisons plus convenables les unes que les autres: la saison la plus avantageuse pour faire la pipée avec grand succès, c'est pendant tout le mois de Septembre jusqu'au 15 d'Octobre, communément avant les vendanges & après; ce n'est pas qu'on ne puisse la commencer plutôt, & la finir beaucoup plus tard.

On ne peut faire la pipée avant le mois d'Août, parce que les oiseaux sont encore occupés à nourrir leurs petits des dernieres pontes, & que ces petits ne sont point encore susceptibles de haine contre les chouettes & les hiboux qu'ils ne connoissent point; & quand ils voudroient leur témoigner du ressentiment, la force n'y seroit pas, quoique la volonté y fût.

D'ailleurs si on fait la pipée dans ce tems-là, je veux dire avant le mois d'Août, c'est travailler à détruire l'espéce, sans pouvoir profiter des oiseaux que l'on prendroit: je dis détruire l'espéce, & ce seroit un grand mal, parce que les peres & meres venant à se prendre alors à la pipée, ils laissent trop tôt leurs petits orphelins; car n'étant point encore assez forts pour aller chercher leurs besoins

eux-mêmes ; ils périſſent dans le nid ; & s'ils ont quelque force pour le quitter, ils n'en périſſent pas moins ; car étant tombés par terre, ils y meurent de langueur, ou deviennent la proie des renards & des oiſeaux carnaſſiers.

Je dis, ſans pouvoir profiter des oiſeaux ; car ces oiſeaux, qui, à peine ſont quittes de couver & d'élever leurs petits, ſont ſi maigres & même ſi peu en chair, qu'il n'eſt pas poſſible de les manger, à quelque ſauce qu'on puiſſe les mettre : c'eſt donc détruire l'eſpéce ſans aucune utilité, & même ſans aucun plaiſir ; car d'être enfermé dans une loge pendant la chaleur, comme au tems de la canicule, n'eſt point un plaiſir ſouhaitable. J'ajouterai à toutes ces raiſons, celle de ne pouvoir attirer les oiſeaux facilement à la voix du hibou & de la chouette ; car attentifs à nourrir leurs petits & à ſe nourrir eux-mêmes, tout autre ſoin les occupe peu, ou point du tout : ainſi toutes ces raiſons doivent perſuader que la pipée ne doit pas ſe faire en d'autre ſaiſon que celle que j'indique, qui eſt la meilleure.

Il eſt vrai que c'eſt plus par amuſement que pour le profit que ſe fait la pipée quelquefois dans le tems des meriſes, & que les oiſeaux enivrés du jus de ce fruit, y viennent ; mais ce n'eſt pas en auſſi grand nombre que dans une ſaiſon plus avancée.

La pipée ſe peut faire plutôt & plus tard que je ne dis ; mais cela dépend de pluſieurs circonſtances : la douceur du tems dans une ſaiſon avancée y engage ſouvent, & le loiſir de celui qui aime cette chaſſe, lui en fait faire la tentative au riſque de ne rien prendre : il la fait alors plutôt pour s'amuſer & paſſer ſon tems, que pour le profit qu'il en prétend.

J'ai omis de dire ci-devant que des Pipeurs ſe ſont aviſés de porter & d'attacher ſur leurs arbres de pipée, des hiboux & des chouettes, ou à leur défaut, de leurs ailes ſur la loge : j'ai cru d'abord bien faire de les imiter, mais j'en ai reconnu l'abus ; car ce ſtratagême loin d'attirer les oiſeaux, les fait fuir ou reſter en place, quand ils apperçoivent la chouette ou le hibou, qu'ils n'approchent pas de trop près : il ne m'a jamais réuſſi, je ne dis pas qu'il ne puiſſe réuſſir quelquefois, cela dépend de la diſpoſition des oiſeaux. J'ai conſervé, du ſoir pour le matin, un oiſeau vivant, comme merle, grive, ou geai, pour les faire crier en commençant à piper le matin : cette précaution me réuſſiſſoit quelquefois aſſez heureuſement, & je m'en trouvois mieux que de poſer ſur ma loge une chouette ou un hibou.

Tems propre à pouvoir faire la Pipée avec ſuccès.

Pour pouvoir faire la pipée agréablement & avec ſuccès, il faut choiſir un tems tranquille, ſans trop de chaleur & ſans un froid trop cuiſant ; car s'il fait trop chaud, la glu devient ſi fluide, qu'elle tombe des gluaux, & qu'elle a dans cet état trop peu de force pour prendre & pour arrêter les oiſeaux, qui s'échappent très-facilement en arrachant ſans peine avec le bec le gluau qui les retient. S'il fait trop froid, la glu devient ſi dure qu'elle ne s'attache point du tout, & que les oiſeaux ſe poſent par-tout indiſtinctement ſans danger d'être pris, puiſqu'aucuns gluaux ne s'attachent à leurs plumes. Le Pipeur n'a donc d'autre ſatisfaction que de les faire venir ſans les prendre, & de leur voir faire tomber tous les gluaux, ſans qu'aucuns ſoient en état de les arrêter.

S'il fait un tems pluvieux ou un brouillard épais & humide, la glu ne fait pas ſon devoir. S'il fait auſſi beaucoup de roſée le matin, avant qu'elle ſoit diſſipée, le Pipeur ne fait pas fortune : avec l'incommodité de la pluie pour lui, il a le chagrin de voir que les oiſeaux ne viennent pas ; & au cas qu'il en paroiſſe quelques-uns auprès de la pipée, ils ſe tiennent tranquilles ſans voltiger de côté

& d'autre, reſtant à la même place. On a beau bien piper & ſe donner toute la peine poſſible, c'eſt inutilement; on ne fait que rebuter & rebattre les oiſeaux ſans en prendre: ajoutez à cela que la pluie tombant ſur les feuilles, les inquiete par le bruit qu'elle y fait. C'eſt pourquoi il vaut beaucoup mieux ſe tenir en repos; car les oiſeaux craignent de ſe mouiller: & s'ils le ſont, quand la glu prendroit à merveille, elle ne s'attacheroit pas aux plumes mouillées. Ainſi le Pipeur a le déſagrément de tendre & de détendre ſa pipée, & de la quitter ſans avoir rien pris qui le puiſſe dédommager de ſa peine.

Il n'en eſt pas de même, ſi après une pluie douce le tems devient calme, quoique ſombre; pourvu que les arbres ſoient eſſuyés, les oiſeaux occupent tellement le Pipeur, qu'il n'a pas le tems de reſter oiſif dans ſa loge: ils donnent ſi opiniâtrement à la pipée, qu'il ſuffit qu'ils aient entendu quelques coups de pipeaux, pour ne plus abandonner l'endroit où ils font un tel carillon que le Pipeur en eſt tout étourdi, & qu'il ne ſait ſouvent auquel courir, car ils ne ſe rebutent pas pour le voir ſortir de la loge. Il en eſt preſque de même le matin pendant un brouillard ſec; ſoit diſpoſition alors à entrer en colere, ſoit qu'ils voient moins, ils ſont très-animés, & font de leur propre mouvement honneur au Pipeur, ſans qu'il ſoit obligé de les exciter beaucoup.

S'il fait du vent, pour peu qu'il ſoit fort, il n'eſt pas poſſible de tendre l'arbre, quoiqu'il ſoit à l'abri: car à meſure qu'on tend une branche, les gluaux tombent à terre ou ſur le Pipeur qui a bien de la peine à s'en débarraſſer, & la glu fait des taches qu'il n'eſt pas poſſible d'ôter. Dans cette circonſtance, le Pipeur eſt obligé de tendre roide; & alors les oiſeaux qui ſe prennent laiſſent ſeulement leurs plumes aux gluaux qu'ils ne peuvent détacher de la branche où ils ſont poſés, qu'en tirant bien fort; & à moins qu'ils n'emportent le gluau avec eux, ils s'échappent au grand déplaiſir du Pipeur.

Il eſt vrai qu'on peut tendre quelquefois les routes, parce qu'elles ſont plus à l'abri que l'arbre qu'on ne tend pas alors; mais on n'eſt pas fort avancé; car ſoit que les oiſeaux entendent difficilement le Pipeur, à cauſe du vent qui ne porte pas la voix de tous côtés, ou que les arbres & les feuilles agités faſſent tant de bruit que les oiſeaux inquiets n'oſent s'approcher, quand même ils entendroient, ils reſtent en place ſans ſe ſoucier de ſatisfaire leur curioſité, ni l'avidité du Chaſſeur, qui perd ſon tems & ſes peines.

Le meilleur moment pour la pipée eſt donc un tems calme & tranquille, quelques inſtans après une pluie légere & chaude: alors les oiſeaux ſont ſi animés & ſi diſpoſés à ſe prendre & à donner de bon cœur, que la capture eſt ſouvent plus grande qu'on ne voudroit; car le moindre coup d'appeau les fait accourir avec tant de précipitation, qu'on n'a pas aſſez de jambes pour courir après, ni aſſez de mains pour les ramaſſer; ce ſont toutes ſortes d'oiſeaux qui viennent indiſtinctement. La raiſon de ce grand concours d'oiſeaux eſt qu'ils ſont retournés des champs aux bois pour s'y mettre à couvert; car ils preſſentent les mauvais tems, & qu'étant aſſemblés en grande quantité, ils s'excitent & s'animent les uns les autres; c'eſt pour ainſi dire à qui ſe prendra le premier; ils ſe jettent juſques ſur la loge; ils ne ſe font point attendre, & un ſeul pris ſuffit pour que les autres accourent à ſon ſecours pour peu qu'il crie, ſans que le Pipeur ſoit obligé de prendre la peine d'appeller.

Un tems de brouillard ſec le matin eſt fort bon, comme je l'ai dit, pourvu que le tems ſoit calme, qu'il ne ſoit point trop épais ni trop humide, & qu'il ne ſe convertiſſe point en pluie, parce que l'humidité & la pluie nuiſent à la glu; que les oiſeaux ne volent point, ou peu lorſque les arbres ſont mouillés, & que le Pipeur ſe gâte & ſe morfond inutilement. Ce tems ſombre & diſpoſé à la pluie

retient apparemment les oiſeaux au bois, & ils s'apperçoivent peu des gluaux, qu'ils évitent moins qu'en tout autre tems.

C'eſt donc un tems calme, ſans pluie, ſans vent, tant le matin que le ſoir, qu'il faut pour réuſſir à cette chaſſe, & y avoir tout le plaiſir qu'on en peut attendre; car il eſt diſgracieux & dangereux de monter ſur l'arbre pour le tendre & le détendre lorſqu'il eſt mouillé: il eſt encore plus diſgracieux de s'aſſeoir par terre quand elle eſt humide; car reſter trois ou quatre heures à l'humidité ſans mouvement, peut donner la colique & des rhumatiſmes. Une petite gelée blanche dans l'arriere-ſaiſon, attire beaucoup de pinſons, qui ne viennent guère à la pipée, ſans y amener de groſſes grives qui vont ordinairement en grande bande, & peu s'en retournent comme elles ſont venues.

Oiſeaux qui ſe prennent ordinairement à la Pipée.

Il ne m'eſt pas poſſible de nommer tous les oiſeaux qui ſe prennent à la pipée, parce qu'ils ne portent pas le même nom dans tous les pays, & qu'il en eſt beaucoup dont le vrai nom m'eſt inconnu: ce n'eſt pas faute d'en avoir pris de toutes les eſpéces qu'on peut prendre à cette chaſſe; & j'aurois bien plutôt fait de dire ceux qui ne s'y prennent pas.

On y prend à la brune les hiboux, les chouettes & autres oiſeaux nocturnes, leurs diminutifs, ſur-tout en contrefaiſant la ſouris; c'eſt ce qui les fait approcher à l'inſtant: elles leur ſervent de mets exquis au défaut d'autre gibier. Au lever du ſoleil, ou lorſqu'il va ſe coucher, on prend de groſſes buſes, des éperviers, des tiercelets, émouchets, émerillons, qui ſont tous oiſeaux très-voraces & très-carnaſſiers: à l'égard des buſes, on contrefait leurs cris & leurs voix; d'ailleurs l'envie de profiter de quelques oiſeaux qu'ils entendent crier de façon à s'imaginer qu'ils ſont tenus à quelques piéges, fait approcher ces ſortes d'oiſeaux avides & gourmans, & les fait poſer ſur l'arbre de la pipée, où l'on a fait des branches exprès pour les y attirer, comme je l'ai dit ailleurs, & d'où ils tâchent de découvrir le lieu où ſont les oiſeaux qui crient, afin de pouvoir fondre ſur eux à leur avantage. Quoique ces gros oiſeaux ſoient très-forts des ailes & du corps, leurs plumes chargées & garnies d'un duvet fort doux, ſont très-ſuſceptibles de s'attacher à la glu, qui ne les quitte point, car il y a de la priſe; & plus ils ſe remuent pour ſe débarraſſer des gluaux, plus ils en ſont ſaiſis & entortillés étroitement: dès qu'ils quittent la branche où ils s'étoient poſés, ils tombent de roideur ſur la terre, & cette chûte les étourdit tellement, qu'à peine peuvent-ils ſe remuer dans cet état; mais on doit bien ſe donner de garde de leurs ſerres en les ramaſſant, car ils ne quittent pas facilement ce qu'ils accrochent, quelque choſe qu'on faſſe: il faut donc avoir la précaution de ſe ſervir d'un gant bien épais pour les prendre à la main, après leur avoir mis le pied ſur le corps, & prendre garde qu'ils n'attrappent les jambes qu'on n'en débarraſſe qu'avec beaucoup de peine: on peut les aſſommer d'un coup de bâton, ou du dos de la ſerpe. Les émouchets & autres de ce petit volume, ne ſont pas ſi dangereux que les buſes.

Les corbeaux s'y laiſſent prendre auſſi très-ſouvent; mais ils ont la précaution de ſe poſer tout au haut de l'arbre ſur les branches les plus élevées, & même tout au bout; on les prépare & on les tend exprès pour eux, lorſqu'on a deſſein d'en prendre: ils ſont plus forts à proportion que les buſes, & même plus alertes.

Les pies ſont ſi animées à la pipée, qu'elles détendent un arbre du haut en bas: elles s'y prennent avec tant d'opiniâtreté, qu'il eſt aſſez difficile de s'en débarraſſer; & quand elles ſont tombées, elles courent avec tant de rapidité, qu'on a bien de la peine à les attraper. Je me ſuis trouvé quelquefois ſi obſédé

de pies & de corbeaux, qu'il étoit impoſſible de s'entendre; & je me ſuis vu contraint, pour m'en débarraſſer & les diſſiper, de ſortir de la loge & de leur jetter des bâtons en l'air pour les chaſſer: quoiqu'effarouchés de la ſorte, ils reviennent encore avec ardeur d'abord qu'ils entendent piper. Un tel tintamare fait ſouvent préjudice; parce qu'ils détendent toute la pipée haut & bas, & qu'ainſi on n'a pas la ſatisfaction de prendre autant d'oiſeaux bons à manger, qu'on en auroit ſans leur importunité.

Les geais ne ſont pas des derniers à ſe rendre à la pipée: ils ſe joignent toujours aux pies, pour les aider à faire tapage & carillon, qui ſont à la vérité divertiſſans, mais qui ne ſont pas profitables, à moins que le Pipeur n'en veuille aux pies, & qu'il n'en faſſe ſon capital. Les merles ſe joignent auſſi aux précédens; & comme ils ſont grands clabaudeurs, ils ſont enſemble un trio qui reſſemble plus à un ſabat d'oiſeaux, qu'à un concert récréatif & tranquille. Les becs des geais & des pies ſont à éviter; car ils ne font point de bien où ils l'appliquent. Les pies, les geais & les merles ſont de tous les oiſeaux qui ſe prennent à la pipée les plus difficiles à attraper, à cauſe de la viteſſe de leurs courſes; car ils ſe ſauvent en courant au moment qu'ils tombent ſans être étourdis de leurs chûtes: à moins que d'aller les prendre auſſi-tôt qu'ils ſont tombés, ils s'échappent s'ils ne ſont ſoutenus de pluſieurs gluaux, & s'ils ne ſont des jeunes de l'année; car les autres ſe ſervent de la viteſſe de leurs pieds très-à-propos pour ſe procurer la liberté & la vie.

Si les groſſes grives viennent joindre leurs voix rauques à celles des autres, c'eſt alors que le Pipeur eſt à bout de toutes façons; car elles redoublent & augmentent tellement le cri des autres, qu'il eſt impoſſible de s'entendre, & lui donnent tant d'occupation, & aux aſſiſtans, qu'ils ne ceſſent d'amaſſer. Je me ſuis vu moi quatriéme, tous occupés à courir ramaſſer de tous côtés, ſans que ces oiſeaux animés ceſſaſſent de ſe jetter en foule & de tomber comme grêle, quoiqu'ils s'apperçuſſent du mouvement des Chaſſeurs; & comme les cris des oiſeaux redoublent à meſure qu'on les ramaſſe, les autres n'en ſont que plus animés & plus acharnés à ſe jetter par-tout tant ſur l'arbre que ſur les perches: alors on ne peut arrêter cette confuſion qu'en tuant au plus vîte tous ces oiſeaux pour ſupprimer leurs cris, & en ceſſant de piper pendant quelque tems; ſouvent encore cela n'eſt pas ſuffiſant.

Les pinſons ſe mettent de la partie & ſont leur petit carillon, ils s'attroupent en très-grande quantité; & ſi les groſſes grives ne ſont point arrivées, ils ne tardent guère à les attirer, pour peu qu'il s'en trouve dans le canton; ils ſe jettent auſſi par-tout indiſtinctement, & donnent par conſéquent beaucoup d'occupation à ramaſſer, car ils ſont bons fricaſſés, rôtis & frits. Les gros becs & les pinſons d'Ardennes viennent ſe mêler aux autres.

Ces gros pivers, qui ſont comme des perroquets, & qui ont le talent de percer avec leur bec tous les arbres, tant durs qu'ils ſoient, viennent auſſi prendre part à la fête: la ſeule curioſité les y attire dans le moment; car ils ſe prennent plus volontiers en frappant avec quelque choſe contre l'arbre.

Au lever du ſoleil, à ſon coucher, & les inſtans d'après, ſont les momens favorables pour prendre de petites grives & des merles en quantité; c'eſt-là la véritable heure du triomphe du Pipeur pour en avoir du bon: ce n'eſt pas qu'ils n'en prennent en d'autres momens; mais ceux que je viens de dire ſont communément plus profitables & les plus agréables, à cauſe que la chaſſe eſt plus tranquille. Auſſi ne faut-il faire du bruit que le moins qu'il eſt poſſible, parce que les oiſeaux, s'ils ne ſont animés & excités par le grand nombre, y regardent de fort près, & ſont faciles à diſſiper & à écarter plus promptement que le Pipeur ne le deſire

car il voudroit, pour ainſi dire, ne point ceſſer de prendre des grives, attendu leur excellente qualité & l'uſage qu'on en fait tant rôties que fricaſſées & en pâte: elles ſont très-exquiſes accommodées de ces trois façons, ſur-tout quand elles ſont graſſes.

Les rouges-gorges, quoique moins exquiſes aux environs de Paris, à cauſe de la terre ſeche & ſablonneuſe, que dans la Lorraine & le pays Meſſin, où elles ſont auſſi délicates que les ortolans, ne ſont pas des dernieres à s'approcher & à mettre les autres en train; car la curioſité ſeule les fait prendre ſur une perche, tandis qu'on en tend une autre, & même très-ſouvent ſans piper, ce qui eſt d'un très-bon augure, parce qu'elles attirent d'ordinaire les autres oiſeaux par leur petit cri qui eſt toujours bon pour les exciter & les faire approcher.

Les roſſignols, les méſanges de toutes eſpéces, les roitelets, les verdiers, les moineaux, les fauvettes & autres de différentes eſpéces, qu'il ſeroit trop long de rapporter, ſe prennent à la pipée & augmentent le produit de cette chaſſe. Tous ces petits oiſeaux ſont bons rôtis, fricaſſés, & meilleurs encore étant frits.

Ceux que je n'ai jamais pris à la pipée, ſont les ramiers, les tourterelles, les ſanſonnets, les linottes, les chardonnerets & quelques autres, à moins que le haſard ne les faſſe poſer ſur l'arbre; mais ils ne viennent point au pipeau. Il eſt vrai qu'à l'exception des deux premiers la perte n'eſt pas grande; car ils augmenteroient peu le profit & l'amuſement du Pipeur, qui en eſt bien dédommagé par la priſe des autres qui valent mieux. Tous oiſeaux qui ne perchent point & qui n'ont point d'antipathie pour le hibou & la chouette, n'approchent jamais de la pipée; ainſi cette chaſſe ne porte aucun préjudice à quelque ſorte d'oiſeaux que ce puiſſe être, mis ſous la protection des Ordonnances ſur le fait de la chaſſe.

Les Seigneurs devroient avoir des Gardes-Chaſſe qui ſuſſent la Pipée.

La deſtruction d'un grand nombre d'oiſeaux de proie, qui font un tort conſidérable au gibier de toute eſpéce, devroit être un motif aſſez puiſſant pour que les Seigneurs fuſſent curieux d'avoir des Gardes-Chaſſe qui ſuſſent faire la pipée ſur leurs terres. Ils pourroient auſſi s'en amuſer eux-mêmes quelques momens pendant les vacances, ou en donner le plaiſir aux Dames qui ſe trouvent chez eux, & qui ne peuvent toujours jouer ou lire; car les plaiſirs les plus diverſifiés ſont les plus flatteurs.

L'avantage de manger des grives priſes à cette chaſſe, ne doit entrer pour rien dans cette vue; mais la deſtruction ſeule des pies, des piverts & des geais, doit être un motif ſuffiſant quand il n'y en auroit point d'autre que d'empêcher le dégât qu'ils font, pour que les Seigneurs autoriſaſſent leurs Gardes, & les excitaſſent à faire cette chaſſe, puiſqu'ils peuvent prendre d'une ſeule pipée plus de ces oiſeaux, qu'ils n'en peuvent tuer pendant le cours de l'année. Quand même les Seigneurs fourniroient pour un écu de glu dans le tems des vacances, ne leur en coûte-t-il pas davantage à leur payer tant par piece de bêtes puantes? Et d'ailleurs les Gardes n'en tireroient pas moins, le reſte de l'année à l'ordinaire, ces oiſeaux, qui ſont d'un tel préjudice ſur une terre, qu'ils la dépeuplent entiérement, comme nous l'avons dit, de liévres, lapins, perdrix, cailles & autres eſpéces de petit gibier.

J'ai marqué ſuffiſamment quel dégât font à tout ce gibier les buſes, les émouchets, émérillons, corbeaux, pies & geais, & les piverts dans les forêts, pour faire connoître aux Seigneurs l'importance & l'utilité de cette chaſſe. J'ai fait voir que le bien public exige la diminution du nombre de ces oiſeaux, par

des raiſons connues de tout le monde ; car la deſtruction en eſt impoſſible. Le Laboureur faiſant une récolte plus abondante en grains & en vins, aura moins de prétextes ſpécieux pour ſe plaindre du tort que la quantité d'oiſeaux lui a cauſé, & il ſera moins autoriſé à demander des diminutions de fermages qu'il ſe dit hors d'état de payer, parce que ſa récolte n'eſt pas bonne. Il payera peut-être mieux ſon Maître.

Ceux qui ſont prépoſés pour la garde des Capitaineries Royales, ſachant cette chaſſe, en feront un uſage pour la conſervation du gibier dans les plaiſirs du Roi, qui ne ſera pas d'un petit avantage, & ils lui coûteront moins ſi on prend les précautions convenables, ſans rien changer à leurs états & à leurs conditions. Enfin ſi on trouve peu d'utilité à faire la pipée, ce ne peut être que de la part de ceux qui n'en ſont pas bien inſtruits ; & l'on trouvera auſſi qu'au pis-aller ſi elle eſt peu utile, elle n'eſt préjudiciable ni aux Seigneurs, ni aux Particuliers.

Ainſi je conclus qu'elle doit être plutôt deſirée que défendue, & qu'on devroit impoſer aux Gardes-Chaſſe de ne point inquiéter ni troubler ceux qui la font avec la prudence néceſſaire & le ménagement convenable pour les taillis, en quelques endroits qu'ils la faſſent ; & qu'au contraire ils doivent ſe mettre au fait eux-mêmes de la pouvoir faire avec ſuccès.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE; OU ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÉME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chaſſe, & autres Amuſemens champêtres; la Cuiſine & l'Office.

LIVRE QUATRIÉME.

La Cuiſine, la Pâtiſſerie, les Confitures & les Liqueurs.

COMME la cuiſine eſt le lieu où l'on prépare les viandes qu'on doit ſervir ſur table, il faut qu'elle ſoit bien bâtie, que la cheminée en ſoit grande, afin d'y pouvoir contenir les marmites & autres uſtenſiles dont on ſe ſert pour apprêter les viandes : cette cheminée doit être garnie de gros chenets avec crampons pour ſoutenir les broches. Il y aura des crémaillers proportionnés à la grandeur de la cuiſine : elle ſera garnie d'un potager où il y aura pluſieurs fourneaux de différentes grandeurs pour faire les ragoûts, d'une forte table, & de tous les uſtenſiles néceſſaires, avec une lavanderie & une décharge de cuiſine à côté.

Nous avons diviſé ce dernier Livre en quatre Chapitres : le premier contient la maniere d'apprêter le gras & le maigre ; le ſecond traite des verjus & vinaigres ;

le troisiéme est pour la pâtisserie ; & le quatriéme comprend les confitures & les liqueurs. Nous y suivrons l'ordre alphabétique, afin qu'on puisse plus aisément trouver ce dont on aura besoin.

CHAPITRE PREMIER.

De la Cuisine, par ordre alphabétique.

AGNEAU. Têtes d'agneaux pour entrée. Ayez des têtes d'agneaux & des pieds ; échaudez-les bien & les faites cuire dans une marmite avec les foies & du petit lard, avec du bouillon assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes ; étant cuites, tirez-les & les servez avec un ragoût par-dessus.

Les pieds d'agneaux seuls se servent aussi pour entrée. Pour cela on les échaude & on les fait cuire : étant cuits on leve l'os du milieu, & on les farcit d'une bonne farce faite de blanc de dindon cuit, chapon, poulet ou perdrix ; on hache cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crême, & de la crême autant qu'on le juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Ces pieds étant farcis on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, c'est-à-dire on jette dessus de la mie de pain bien fine ; après on les fait frire, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

On fait un autre ragoût d'agneau ; on en prend un quartier, on le coupe en quatre, & on le larde de moyen lard, puis on le met dans la casserole, & on lui laisse prendre un peu de couleur, ensuite on le fait cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes : étant cuit, on y met un coulis de veau, & on le sert chaudement.

Agneau. Quartier d'agneau rôti. Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche ; étant presque cuit, pannez-le d'une mie de pain mêlée d'un peu de sel & de poivre ; & lui ayant fait prendre quelques tours de broche, tirez-le & le servez avec un jus d'orange ou citron.

Alose grillée. Il faut l'écailler & l'inciser, la frotter de beurre fondu & la poudrer de sel, puis la faire griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille, c'est-à-dire, vous faites une farce avec de l'oseille, & y ajoutez du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sauce rousse avec capres ; ou bien faites une sauce avec beurre frais, ciboule, persil haché, capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la sauce.

On la sert aussi au court-bouillon ; pour cela il faut l'écailler, l'inciser & la faire cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, citron verd, & un morceau de beurre ; étant cuite, la tirer & la servir sur une serviette.

Alouettes en ragoût. Vuidez vos alouettes & les passez à la poële dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous ; mettez-y des truffes, champignons & quelques foies gras ; poudrez le tout d'un peu de farine, ensuite vous le mouillez de bouillon, si vous n'avez point de jus de bœuf ou de veau : étant

cuit & diminué à propos, vous liez le ragoût d'un jaune d'œuf & d'un peu de crême douce avec un peu de persil haché, & vous retournez le tout sur le feu, pour que cela se lie; mettez-y un jus de citron & servez.

On les sert aussi rôties, mais il faut qu'elles soient piquées ou bardées; de cette maniere on ne les vuide point : quand elles sont presque cuites, on les panne d'un peu de mie de pain & sel menu : on les sert avec verjus, sel & poivre; on les mange aussi à sec avec sel & orange.

Aloyau en ragoût. Ayez un aloyau de la premiere piéce, dégraissez-le & le piquez du côté du filet de gros lard bien assaisonné, faites-le cuire à la broche; étant à demi-cuit, vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf, un peu de champignons, un peu de truffes, morilles, de quelques culs d'artichaux, le tout haché, assaisonné de sel, poivre & un bouquet de fines herbes seulement pour donner goût; on couvre la marmite & on le laisse cuire ainsi doucement sur la braise : étant cuit à propos, on tire l'aloyau, & on le sert avec un ragoût de ris de veau, de foies gras, de truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichaux, crêtes & pointes d'asperges & bon assaisonnement, le tout bien lié d'un bon coulis & de bon goût; vous le jettez dessus votre aloyau & le servez chaudement.

Aloyau farci. Votre aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu que vous hachez bien menue avec du lard, moëlle de bœuf, fines herbes & bonnes garnitures, comme on vient d'expliquer au ragoût ci-dessus, & bon assaisonnement; ensuite vous en farcissez votre aloyau entre la peau & l'os; & le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la léchefrite en achevant de cuire : étant cuit à propos & servi sur la table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuiller.

Aloyau rôti. Ayez un aloyau de telle grosseur qu'il vous plaira, faites-le cuire à la broche, prenez garde qu'il ne soit trop cuit, de crainte qu'il ne perde son suc : il veut être mangé saigneux & rouge dans son jus. Ceux qui ne l'aiment point si peu cuit, le coupent par tranches dans un plat, puis y mettent un peu d'eau, du poivre, du sel, un filet de vinaigre & quelques ciboulettes hachées, & le font bouillir un moment sur le réchaut; on le sert ainsi. Quelques-uns, au sortir de la broche, le mangent avec une sauce aux câpres & aux anchois, qui se fait ainsi. On lave bien trois ou quatre anchois, on en ôte les arrêtes, & on les hache, ensuite on les met dans une casserole avec des câpres & du jus de bœuf assaisonné de sel & de poivre; on fait seulement chauffer cette sauce & on la sert sous l'aloyau.

Le jus de bœuf se fait de cette maniere. Prenez un morceau de bœuf de cimier, coupez-le par tranches & le jettez dans une terrine que vous couvrirez bien de son couvercle, puis mettez de la pâte autour, en sorte qu'il n'y ait point d'air du tout; on le met sur un petit feu & on le laisse suer pendant deux heures; ensuite on tire le jus & on s'en sert dans le besoin.

Anchois, petits poissons de mer qu'on apporte tout confits au sel dans de petits barils; on en fait ordinairement des salades, & c'est la façon la plus commune de les manger; on les lave pour cela dans du vin ou de l'eau, puis on les fend en deux & on leve l'arrête du milieu; on les arrange proprement sur de petites laitues & l'on garnit de jeune cerfeuil. On fait aussi un coulis d'anchois, & il entre dans plusieurs ragoûts, tant gras que maigres. On frit si l'on veut les arrêtes d'anchois qui ont servi, après les avoir

trempés dans une pâte faite avec de l'eau, de la farine, un œuf, un peu de ſel & poivre; ils ſervent de garnitures ou hors-d'œuvres, avec oranges & perſil frit.

Andouilles de cochon. Prenez des gros boyaux de cochon, & ôtez-en le gros bout, faites-les tremper un jour ou deux, enſuite tirez-les & les lavez bien; faites-les blanchir à l'eau chaude avec un peu de ſel & quelques tranches d'oignons & de citron; après qu'ils ſeront blanchis, jettez-les dans de l'eau fraiche, mettez-les ſur une table & les fendez en pluſieurs bandes; vous les couperez de la longueur que vous ſouhaiterez; vous prendrez du ventre de cochon & en ôterez le gras; vous couperez cette viande en gros lardons de la même longueur de vos andouilles, & vous les formerez ainſi avec moitié d'un & d'autre, les aſſaiſonnant comme il faut; puis vous prendrez les chemiſes, vous les nettoierez bien & les ferez auſſi tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût; vous les couperez de la longueur de vos andouilles, & ficellerez les bouts de chaque andouille, & les paſſerez proprement dans la chemiſe pour les en revêtir & les lier. Quand vous aurez fait vos andouilles, il faut les empoter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignons, un oignon piqué de clou de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de panne de cochon, & vous les ferez cuire doucement en les écumant bien, y jettant, après que vous les aurez écumées, une pinte de lait; vous les laiſſerez refroidir dans le même bouillon, & vous les tirerez enſuite, prenant garde de les rompre : on les fait griller ſur du papier & on les ſert tout d'un tems.

Andouilles de veau. Ayez des boyaux de veau qui ſoient un peu gros, lavez-les bien proprement, coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos andouilles, & ficelez un des bouts : prenez du lard blanchi, de la tétine de veau blanchie, de la fraiſe de veau de même; coupez le tout par petits dez ou rouelles; vous les mettrez dans une caſſerole & les aſſaiſonnerez d'épices fines battues & une feuille de laurier; il y faut du ſel, du poivre, un peu d'échalottes hachées; & vous y ajouterez environ un demi-ſeptier de bonne crême de lait; vous paſſerez le tout enſemble ſur le fourneau, & tirerez après la caſſerole en arriere, vous y jetterez quatre ou cinq jaunes d'œufs & un peu de mie de pain : le tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos andouilles avec un entonnoir, & vous les ficellerez, après quoi vous les ferez blanchir dans l'eau, & les empoterez de la même maniere que celles de cochon. On les fait cuire de même : il les faut auſſi laiſſer refroidir dans leur bouillon. Pour les ſervir, on les trempe dans un peu de beurre fondu, on les panne, on les fait griller à petit feu, & on ſert chaudement. Les andouilles de veau ſe peuvent faire en été quand la ſaiſon du cochon eſt paſſée.

Andouilles & cervelats de Carême. Prenez chair d'anguille, de tanche, de carpe & de brochet; hachez bien toutes ces chairs enſemble avec perſil & ciboulettes, aſſaiſonnez-les de poivre, ſel, clou, muſcade; joignez-y du baſilic, graiſſe d'anguille & beurre frais, ce qu'il en faut : pilez enſuite les oſſemens de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoutez du vin rouge ce qu'il en faut; paſſez-le à l'étamine & en arroſez votre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'anguilles : étant emplies, ficelez-les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts; enſuite faites-les mariner vingt-quatre heures dans du ſel & de la lie de bon vin; les ayant retirées, mettez-les autant à la groſſe fumée de votre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvu que le ſel & les épices ne ſoient point épargnés; & lorſque vous en aurez beſoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes,

ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie, auſſi avec de fines herbes : on les ſert froides pour entremets.

Anguilles farcies. Lavez proprement la chair de vos anguilles, & la pilez dans un mortier : vous y mettrez de la crême, de la mie de pain avec un peu de perſil & ciboule, champignons & truffes : votre hachis étant bien aſſaiſonné, vous en farcirez vos arrêtes bien proprement, vous les pannez bien de mie de pain, puis vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles ſoient de belle couleur, & les ſervez chaudement.

Anguille au blanc. L'anguille étant dépouillée, coupez-la par morceaux & la faites blanchir à l'eau bouillante : étant égouttés, vous les paſſez au beurre blanc, & les faites cuire avec ſel, poivre, clou, un morceau de citron, & un verre de vin blanc : paſſez auſſi des culs d'artichaux, champignons & pointes d'aſperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajouterez. Quand on eſt prêt à ſervir, mettez-y une ſauce blanche faite avec des jaunes d'œufs & verjus, & ſervez chaudement.

Si vous les voulez à la ſauce rouſſe, paſſez-les à la caſſerole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de bouillon de poiſſon ou purée claire, champignons, ciboule, perſil haché & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y ſel, poivre, clou & câpres, puis faites bouillir le tout enſemble. Votre ragoût étant preſque cuit, mettez-y un peu de verjus & du vin blanc ; faites-le bouillir encore un peu, ajoutez-y une petite liaiſon avec jaune d'œuf, & le ſervez.

On la ſert auſſi frite : pour cela on la coupe par tronçons, on en ôte l'arrête & on la taillade un peu ſur les côtés : on la met mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre, ſel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron ; on la farine & on la frit en beurre affiné ; on la ſert avec perſil frit.

On la ſert encore rôtie ſur le gril ; on la coupe par tronçons, on la fait mariner comme ci-deſſus, & on la fait rôtir ſur le gril ; enſuite on fait une ſauce avec beurre roux, farine, câpres, ſel, poivre, muſcade, clou, vinaigre & un peu de bouillon, puis on y fait un peu bouillir l'anguille quand elle eſt cuite.

Artichaux à la ſauce blanche. Faites-les cuire dans de l'eau, ôtez-en le foin & faites une ſauce avec beurre frais pêtri dans un peu de farine, vinaigre, ſel & muſcade.

Artichaux frits. Il faut les couper par tranches, en ôter le foin, & les faire bouillir dans l'eau trois ou quatre tours, puis les tirer & les mettre tremper dans du vinaigre, poivre & ſel, enſuite dans des œufs battus, les fariner & les faire frire dans du beurre affiné, & les ſervir garnis de perſil frit.

Artichaux pour garder. Quand ils ſont à-peu-près à leur groſſeur, & avant qu'ils ſoient durs, il faut les cueillir & les tourner, c'eſt-à-dire, en ôter toutes les feuilles avec un couteau ſans y laiſſer de verd ; jettez-les dans l'eau fraîche à meſure qu'ils ſont tournés, pour les empêcher de noircir : quand vous en aurez une quantité ſuffiſante, vous les jetterez dans une chaudiere d'eau bouillante que vous laiſſerez ſur le feu juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits comme pour manger. Tirez-les enſuite de la chaudiere, & à meſure que vous en aurez ôté le foin, jettez-les dans de l'eau froide, & au ſortir de là, plongez-les dans la farine, de ſorte qu'ils en ſoient tout couverts : étendez-les enſuite ſur des claies, que vous expoſerez tous les jours au ſoleil, & que vous ôterez quand le ſoleil ſe retirera ; continuez de la ſorte juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs comme du bois, & que vous puiſſiez voir le jour au travers comme au travers d'un parchemin. S'il n'y a pas aſſez de

ſoleil pour les ſécher, vous pouvez faire brûler un fagot dans le four & les mettre ſécher dedans; mais ils ſont plus jaunes ſéchés au ſoleil. Mettez-les enſuite dans un ſac que vous pendrez en l'air dans un lieu bien ſec, de crainte qu'ils ne ſe moiſiſſent.

Lorſque vous voulez en manger, ſi c'eſt pour le dîner, mettez le matin un pot plein d'eau devant le feu; & quand elle eſt prête à bouillir, jettez-y la quantité d'artichaux dont vous aurez beſoin, avec un morceau gros comme le pouce de beurre frais roulé dans la farine; cela les fait blanchir : laiſſez le pot auprès du feu ſans le faire bouillir, mais qu'il s'entretienne ſeulement chaud; vos artichaux reviendront comme dans leur naturel.

On peut les faire ſécher ſans les faire cuire auparavant; mais en ce cas il faut, avant de les employer, les mettre tremper dans de l'eau tiéde pendant vingt-quatre heures pour les faire revenir, & enſuite les faire cuire comme ceux à l'ordinaire.

Une autre maniere pour garder les fonds d'artichaux, c'eſt de les ſaler ou confire : on les coupe en automne avant qu'ils veulent fleurir, pour qu'ils ne ſoient pas trop durs; on en ôte tout le foin, & après les avoir fait cuire à demi, on les laiſſe bien refroidir & s'égoutter, & on les eſſuie avec un linge, puis on les arrange dans des pots, on y verſe de l'eau & du ſel par-deſſus juſqu'à ce que le ſel ne ſe fonde plus & tombe au fond par grains entiers : il faut que la ſaumure ſurnage les artichaux, & couler par-deſſus environ deux doigts de beurre fondu, afin que l'air n'y pénetre point : quand le beurre eſt bien refroidi, on bouche les pots avec du fort papier, & on les met à l'abri des chats & des ſouris. On doit viſiter ces pots tous les mois, pour ôter tout ce qu'il y a de chanſi, & pour y mettre de la ſaumure quand il en manque.

On confit de même les *champignons*, les *aſperges*, le *pourpier doré*, les *morilles* & les *mouſſerons*.

Aſperges à la crême. Il faut rompre les aſperges par petits morceaux & les faire un peu blanchir dans l'eau bouillante; après on les paſſe dans la caſſerole avec bon beurre; on y met enſuite du lait & de la crême, & on l'aſſaiſonne doucement, y mettant auſſi un bouquet de fines herbes. Avant que de ſervir on délaie un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême pour lier les aſperges, & on les ſert.

Aſperges au jus. Vos aſperges étant rompues par morceaux, vous les paſſez à la caſſerole avec lard fondu, perſil & cerfeuil haché menu, & une ciboulette que vous retirerez, aſſaiſonnés de ſel & de muſcade : on les laiſſe cuire à petit feu, enſuite on les dégraiſſe; on y met un jus de mouton & de citron, & on les ſert chaudement.

Aſperges au beurre. Faites cuire des aſperges dans l'eau, prenant garde qu'elles ne cuiſent trop; mettez-les égoutter & les dreſſez dans un plat; faites une ſauce avec beurre, ſel, vinaigre & muſcade, ou poivre blanc, la remuant toujours, & verſez-la ſur vos aſperges.

Aſperges. Pour les conſerver, on en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, ſel & beurre, puis on les met dans l'eau fraîche & on les en retire pour les laiſſer égoutter : étant froides on les met dans un pot tout de leur longueur, avec ſel, clous entiers, citron verd, & moitié eau & moitié vinaigre; on les couvre de beurre fondu, mettant un linge entre deux, & on les tient dans un lieu tempéré. Quand on veut s'en ſervir, on les fait cuire comme les autres.

Barbeau à l'étuvée. Habillez proprement vos barbeaux, mettez-les dans une caſſerole, & les faites cuire avec vin, ſel, poivre, fines herbes, un peu d'eau &

bon beurre frais, vous les laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit courte, & pour liaison vous y mettez un peu de farine & les servez chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-dessus, mais ils n'y mettent point de beurre; & lorsqu'ils sont cuits, ils les dressent au sec dans un plat, & versent par-dessus un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, assaisonné de sel, poivre, beurre frais & bouillon de poisson.

Barbeau au court-bouillon. Ayez un gros barbeau, vuidez-le sans l'écailler, mettez-le dans un plat, & versez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant, puis faites bouillir dans une poissonniere du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron verd ou orange seche. Quand il bouillira à grand feu, mettez-y cuire votre barbeau, & le servez ensuite à sec sur une serviette blanche garni de persil.

Barbeau rôti. Vuidez & écaillez vos barbeaux, incisez-les légérement sur les côtés, frottez-les de beurre fondu & les poudrez de sel menu: on les met ensuite rôtir sur le gril; étant rôtis, on les sert avec une sauce blanche faite avec bon beurre, sel, poivre, muscade, câpres, deux anchois, une ciboule entiere, avec un peu de farine; vous y ajoutez une goutte d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournez la sauce jusqu à ce qu'elle soit liée, & la jettez sur votre poisson.

Barbotes en ragoût. Il faut les nettoyer de leur limon dans l'eau chaude, & les vuider, puis les fariner & les faire frire en bon beurre; ensuite vous les passerez dans une casserole avec beurre roux, farine, anchois fondus assaisonnés de sel & muscade, une ciboule, câpres & jus d'orange ou verjus de grain; vous laisserez mitonner le tout doucement, après quoi vous servirez vos barbotes chaudement, garnies de persil frit & citron par tranches.

Barbotes en casserole. Etant limonées à l'eau chaude & vuidées, mettez les foies à part & les passez à la casserole avec beurre roux; puis mettez les barbotes dans une autre casserole avec le même beurre, un peu de farine & vin blanc, assaisonnées de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd. Faites un ragoût à part de la même sauce des barbotes, avec des foies & des champignons, & garnissez-en votre plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbue au court-bouillon. Voyez *Barbeau.*

Barbue marinée. L'ayant habillée, il faut la découper par-dessus le dos pour faire pénétrer la marinade: étant marinée, vous la pannez de mie & chapelure de pain bien fines, & la poudrez de sel, puis vous la faites cuire au four dans une tourtiere, & la servez garnie de persil frit.

Becfigue, petit oiseau qui est une espéce d'ortolan qui vit de figues: ces oiseaux se mangent rôtis; on ne les vuide point, on en coupe la tête & les pieds, & on les fait cuire dans une brochette avec des bardes de lard; on les poudre de pain rapé & sel. On les sert avec jus d'orange ou verjus de grain, poivre & sel.

Bécasses au vin. Coupez les bécasses en quatre, ôtez-en les dedans & les mettez à part pour en faire une liaison, mettez ensuite vos bécasses dans une casserole avec des truffes coupées par tranches, des ris de veau, des champignons, des mousserons, & passez le tout ensemble avec lard fondu, & le mouillez de jus de bœuf; assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bouillir le tout, & quand cela sera bien cuit, vous délayerez bien dans la sauce le dedans des bécasses que vous avez réservé pour lier la sauce, & vous les servirez chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que vous presserez dessus.

Bécasses en salmi. Faites-les rôtir à la broche, & quand elles seront à demi-cuites, coupez-les par morceaux & les mettez dans une casserole avec du vin, y en mettant ce qu'il en faut suivant la quantité des bécasses; ajoutez-y des truffes & des champignons hachés, un peu d'anchois & de câpres, bon assaisonnement, & faites cuire le tout: étant cuit, liez la sauce avec quelque bon coulis; ensuite dressez les bécasses & les tenez chaudement sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

Bécassines en ragoût. Habillez-les & les coupez en deux sans en rien ôter du dedans; passez-les à la casserole avec lard fondu, assaisonnez de sel, poivre, ciboule que vous retirez; ajoutez-y un peu de bouillon & un verre de vin; laissez cuire le tout: étant cuit, servez-le chaudement avec un jus de citron. Les bécassines se mangent aussi rôties.

Betteraves cuites. Ayez des betteraves cuites au four, pelez-les, & les ayant coupées proprement de la tête à la queue en maniere de soles de l'épaisseur de trois écus, mettez-les tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud, plus de jaune que de blanc, poivre, sel & clous de girofle en poudre, puis tirez-les de cette pâte & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché; faites-les frire ensuite dans du beurre: étant frites, vous les servez dans un plat avec du jus de citron. On mange les betteraves fricassées avec beurre, oignon, persil, poivre & sel. On les sert aussi en salades.

Biche, n'est bonne que quand elle est bien jeune; sa chair est assez délicate & agréable: elle a beaucoup de rapport à la chair du cerf & s'accommode de même; mais elle a la chair plus molle & plus fade. On la mange rôtie, & pour cela on la fait tremper dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite on met des câpres & un peu de farine dans son dégoût avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sauce. On la mange si l'on veut à la sauce douce, avec vinaigre, poivre, canelle & sucre, & une échalotte entiere.

Bisque de pigeons. Ayez des pigeons qui soient frais tués, habillez-les & les passez à l'eau chaude pour les blanchir, ensuite faites-les cuire dans du bouillon clair avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure avant de servir. Lorsque vos pigeons sont cuits, vous les tirez en arriere, puis vous en faites un ragoût avec des ris de veau blanchis coupés en deux, des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des culs d'artichaux coupés en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre potage. Vous passerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de clous, & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé, vous y mettez un peu de bouillon & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées; ayez des bardes de lard, de la graisse de veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle, sur-tout que le tout soit bien blanchi; passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec du bouillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de croûtes de pain séchées au four ou au feu, vous mettez mitonner votre potage avec bon bouillon gras, ensuite vous dressez vos pigeons dessus & le cul d'artichaut au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes sur l'estomac; le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus avec un jus de bœuf dont on arrose le potage qu'on sert proprement.

Bisque de chapon. Habillez-le proprement & le faites blanchir à l'eau chaude; faites-le cuire dans du bouillon avec plusieurs bardes de lard, oignons piqués de clous de girofle & quelques tranches de citron; ayez soin de les bien écumer. Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser: avant cela faites un ragoût de ris de veau comme pour la bisque de pigeons, & votre ragoût étant cuit, faites mitonner votre potage comme celui de la bisque de pigeons; étant bien mitonné vous dressez votre chapon dessus, vous rangez votre ragoût tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour le nourrir, & après un jus de citron en servant.

Blanc-manger. Prenez deux pieds de veau, ôtez-en les os, & une poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse; ôtez-en l'amer & tout ce qui est dans le corps, lavez bien le tout dans de l'eau; & faites cuire le tout ensemble avec de l'eau sans sel: quand il est bien cuit, prenez garde qu'il ne soit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en & passez la gelée au travers d'une serviette; ensuite mettez-y du sucre, de la canelle & de l'écorce de citron, & faites bien bouillir le tout un peu de tems dans une casserole sur le feu, après l'avoir bien dégraissé; après cela il faut avoir une demi-livre d'amandes douces, & huit ou dix amandes ameres, les peler à l'eau chaude, les bien piler dans un mortier, les arrosant de lait afin qu'elles ne viennent pas en huile. Passez ensuite votre blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois dans une étamine; puis vous relavez bien votre étamine, & le repassez encore une fois afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous passez par-dessus deux feuilles de papier blanc pour en ôter la graisse; vous le glacez proprement, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; & quand il sera bien gelé, vous le servirez froid le garnissant de citron.

Bœuf. Entrée d'une piéce de bœuf. Prenez un morceau de derriere de cimier, lardez-le de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble: vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédiens & le mettrez dans une casserole pour le faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon; il faut l'y laisser deux heures, & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettrez dans une serviette avec des bardes de lard & vous serrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande: & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche environ trois livres, suivant que votre piéce de bœuf est grosse; vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere: le tout étant dans la marmite, vous la couvrez & la laissez cuire doucement. Quand la piéce de bœuf est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse: étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez.

Bœuf roulé. Coupez de bonnes tranches de bœuf, & applatissez-les bien sur la table avec le coupret. Faites à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris de veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien assaisonné de fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crême de lait; & après que votre farce est

bien hachée, vous la mettez ſur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, en ſorte qu'elles ſoient bien fermes & d'une belle groſſeur, vous les mettez dans une marmite avec des bardes deſſus & deſſous, un peu de ſain-doux, ſel & poivre, citron verd, laurier, clous de girofle, & fines herbes, vous couvrez bien votre marmite & les laiſſez cuire doucement, feu deſſus & deſſous. Vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égouttez la graiſſe; vous les coupez en deux, de longueur, & les dreſſez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées & les ſervez ſeules avec un ragoût de ris de veau & de champignons, ou de coulis.

Bœuf de poitrine en ragoût. Faites-la cuire dans une marmite, & quand elle ſera à demi-cuite, tirez-la, laiſſez-la refroidir; enſuite lardez-la de gros lard aſſaiſonné de ſel & poivre, clou pilé & muſcade: achevez de la faire cuire dans une caſſerole avec bardes de lard au fond, ſel, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & bouillon: étant cuite à propos, tirez votre piéce de viande, mettez-la dans un plat, & verſez par-deſſus un ragoût de champignons, huitres, câpres & olives déſoſſées, le tout bien lié, & jus de citron en ſervant.

Bœuf à la mode. On prend une tranche de bœuf à jus, on la bat bien, on la pique de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & de poivre; on la met dans une terrine ou caſſerole avec ſel, poivre, laurier & citron verd; on couvre bien la terrine & on la met ſur un rechaud avec peu de feu pour lui faire rendre ſon jus: il faut l'entretenir toujours d'un feu égal juſqu'à ce que ce morceau de bœuf l'ait rendu: pour lors on le pouſſe davantage & on le fait cuire. Quelques-uns y mettent un verre de vin quand il eſt preſque cuit, & le font bouillir encore pour l'achever; & lorſque la ſauce eſt uſée raiſonnablement, on le dreſſe dans un plat pour le ſervir avec un jus de citron.

Bœuf à la vinaigrette. Prenez une tranche de bœuf, battez-la bien; lardez-la de gros lard aſſaiſonné; faites-la cuire avec eau & un verre de vin blanc, aſſaiſonnée de ſel, poivre, clou, laurier & un bouquet de fines herbes: il faut qu'elle ſoit de haut goût: laiſſez bien conſommer le bouillon, & étant refroidie dans le même pot, vous la ſervirez avec tranches de citron & un filet de vinaigre.

Boucons, eſt un ragoût qui ſe fait ainſi: vous prenez de petites tranches de rouelle de veau un peu longues & minces & vous les applatiſſez ſur une table; enſuite vous prenez de gros lardons de lard & autant de jambon crud, rangez-les en travers ſur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon, poudrez-les d'un peu de perſil & de ciboules hachés, & aſſaiſonnez-les de fines épices & de fines herbes. Vos tranches étant garnies de ces lardons, vous les roulez proprement & les mettez cuire dans une marmite à la braiſe: étant cuites, vous en égouttez la graiſſe, vous les dreſſez dans un plat, puis vous les ſervez avec un ragoût de champignons par-deſſus.

Boudin noir. Ayez du ſang de cochon dans une terrine, & faites en ſorte qu'il ne ſe caille point en le tenant toujours un peu chaudement, mettez-y un peu de lait & une cuillerée de bouillon gras; coupez de la panne de cochon par petits morceaux, ajoutez-y du perſil & de la ciboule hachés & toutes ſortes de fines herbes, verſez le tout dans le ſang & l'aſſaiſonnez de fines épices & herbes, remuez bien le tout enſemble, & avec un petit entonnoir vous formerez vos boudins de la longueur que vous voudrez dans des boyaux de cochon bien ratiſſés & bien nets: les boudins formés, vous les ferez blanchir à l'eau bouillante: & pour ſavoir quand ils ſeront blanchis, vous les piquerez avec une épingle: s'il n'en ſort que de la graiſſe, c'eſt ſigne qu'ils ſont blanchis: alors il les faut tirer proprement, & lorſqu'ils ſeront froids vous les ferez griller & les ſervirez chaudement avec la moutarde.

Boudin blanc. Prenez du blanc de volaille rôtie, hachez-le proprement, coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu de fines herbes hors du persil; assaisonnez-le des épices ordinaires; & mettez-y du lait ce qu'il en faut: faites bouillir tout cela ensemble, & après tirez votre casserole en arriere & ajoutez-y deux ou trois blancs d'œfs fouettés: il faut prendre garde que votre farce ne soit trop liquide: ensuite vous formerez votre boudin avec un petit entonnoir dans les boyaux que vous aurez préparés, & à mesure que vous les remplirez, vous les piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez de la longueur que vous jugerez à propos, & les lierez d'un fil par les deux bouts, après quoi vous les ferez blanchir dans un peu d'eau & de lait & quelques tranches d'oignons; étant blanchis vous les retirerez & les mettrez sur une serviette, & les laisserez refroidir. Pour les servir, il les faut faire griller sur du papier avec un feu médiocre de peur qu'ils ne crevent, y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse, & servir chaudement.

Boudin de foie gras. Coupez menu un quarteron de panne de porc, hachez une livre de foie gras & autant de chair de chapon, assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs cruds & deux pintes de crême, remplissez-en des boyaux de porc, de mouton ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait: étant cuit, vous le mettrez griller de même que le précédent, & le servirez chaudement.

Boudin de foie de veau. Hachez un foie de veau & le pilez dans un mortier avec le tiers autant de panne de porc, dont vous en couperez aussi en dez; assaisonnez le tout de sel & poivre, thym & basilic: après cela entonnez-le dans des boyaux de porc ou de veau; étant fait vous le ferez cuire dans du vin blanc, sel & laurier à petit feu, & le laisserez ensuite refroidir dans le bouillon pour le griller & servir comme les autres.

Bouillant, est une espéce de petit pâté qui se fait ainsi: ayez des poulets ou chapons rôtis, prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tetine de veau blanchie, autant de lard & un peu de fines herbes: le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette, faites un morceau de pâte fine & en tirez deux abaisses assez minces, mouillez-en une légérement avec de l'eau; mettez de votre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts, enfermez chaque morceau entre les deux pâtes, & avec un fer propre à cela, coupez-les un à un & mettez le dessus dessous, les dressant comme si c'étoient des petits pâtés, & les faites cuire au four: étant cuits servez-les chaudement.

Bouillon gras. Faites cuire dans une marmite des tranches de cimier, rouelles de veau & autres viandes, comme mouton, volaille telle qu'il vous plaira; assaisonnez le tout de sel, racines, oignons & clous: étant cuit, tirez-en le jus & le bouillon, le passant par un linge; remettez encore de l'eau avec votre viande, & l'ayant bien fait cuire, tirez-en encore le bouillon, & servez-vous-en pour mouiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de volailles & légumes.

Bouillon de poisson. Prenez le corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis, ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans une marmite suffisamment grande, avec eau, beurre, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle; laissez bien

bouillir le tout enſemble pendant une heure, paſſez-le après dans un linge blanc, & vous en ſervez au beſoin.

Brochet aux huitres. Il faut le couper par tronçons, le mettre en caſſerole avec vin blanc, perſil, ciboule, champignons, truffes hachées, ſel, poivre, & bon beurre; enſuite ayez des huitres, faites-les blanchir à l'eau: étant blanchies, jettez-les dans votre ragoût avec leur eau, quand vous voudrez ſervir.

Brochet en ragoût. Coupez-le en tronçons, lardez-les d'anguilles, faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & citron verd; laiſſez bien cuire le tout à propos: étant cuit, faites à part un ragoût de champignons, huitres, câpres & farine cuite, avec la même ſauce où aura cuit le brochet: dreſſez le brochet dans un plat, & jettez le ragoût de champignons par-deſſus & le ſervez chaudement.

Brochet en filet frit. Vous habillez votre brochet & l'écaillez, puis vous le coupez par tronçons & en faites des filets que vous mettez mariner: enſuite vous les trempez dans une pâte claire, ou les poudrez de farine ſeulement, & les faites frire en beurre affiné, & les ſervez garnis de perſil frit. Vous pouvez manger ces filets à la ſauce blanche, qui eſt une liaiſon de brochet, avec un peu de mie de pain pilé que vous paſſerez à l'étamine, après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une caſſerole avec un peu de bouillon ou coulis de poiſſon: faites mitonner vos filets de brochet dans cette ſauce bien aſſaiſonnée de ſel, de poivre, & fines herbes en bouquet; & ſi vous voulez, mettez-y des champignons, des truffes, mouſſerons & jus de citron en ſervant.

Brochet aux navets. Coupez votre brochet par petits morceaux & faites-les blanchir; étant égouttés, paſſez-les au beurre roux; vos navets à moitié roux auſſi vous les ferez cuire doucement enſemble & y mettrez une liaiſon de bon goût: ſervez chaudement.

Brochet au court-bouillon. On coupe le brochet en quatre, ou on le laiſſe entier: on le met dans une caſſerole, & on jette deſſus du vinaigre & du ſel tout bouillant. Faites bouillir enſuite du vin blanc, verjus, ſel, poivre, clous, muſcade, laurier, oignons & citron verd ou orange, & quand il bouillira à grand feu, mettez-y votre brochet que vous laiſſerez cuire: étant cuit vous le tirez & le ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche garnie de perſil.

Brochet farci. Ayez un ou pluſieurs brochets, écaillez-les & les déſoſſez par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau: faites une farce avec la même chair & la chair d'anguille, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, muſcade, clous, ciboule, beurre frais, champignons & fines herbes: votre farce étant faite, rempliſſez en la peau de vos brochets & la couſez. Vous les ferez cuire dans une caſſerole avec beurre roux & un peu de farine, vin blanc, verjus, un peu de bouillon de poiſſon ou purée claire, un morceau de citron verd, ſel & poivre, & ſur la fin vous y ajouterez un ragoût d'huitres, laites de carpes & champignons: vous les dreſſerez proprement dans un plat & les ſervirez chaudement.

Brochet à la ſauce d'anchois. Habillez vos brochets & les ouvrez par le ventre; inciſez-les & les mettez mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ciboules & laurier: étant marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur; enſuite faites fondre des anchois avec beurre roux, & les ayant paſſés à l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des câpres & du poivre blanc, mettez vos brochets dans la ſauce, & les ſervez garnis de perſil frit.

Brochet rôti. Ecaillez-le & l'incisez légérement, lardez-le de moyens lardons d'anguille assaisonnés de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd: étant cuit faites fondre des anchois dans la sauce & les passez par l'étamine avec un peu de farine cuite; ajoutez-y des huitres amorties dans la sauce aux câpres & poivre blanc, & servez chaudement. Vous pouvez si vous voulez, farcir votre brochet d'une farce de poisson assaisonnée de bon goût.

Cailles rôties. On les vuide & on les barde, puis on les fait rôtir à la broche, ensuite on les sert avec un jus d'orange.

Cailles à la braise. Voyez pour cela l'article des pigeons & vous y conformez: étant cuites vous les servez avec un ragoût de ris de veau passé au blanc avec des champignons, truffes & crêtes; & y ayant mis les cailles un peu avant de servir, vous y délayerez un jaune d'œuf avec de la crême.

Cailles en ragoût. Fendez vos cailles en deux sans les séparer, passez-les à la casserole avec lard fondu, assaisonnées d'un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & mouillez-les de bouillon gras ou de bon jus, laissez cuire le tout doucement: étant cuites & avant de les servir jettez-y un jus de mouton.

Canards aux huitres. Ayez un canard sauvage, vuidez-le & le troussez proprement, faites-le cuire à demi à la broche, ensuite faites un ragoût composé de ris de veau, truffes & huitres, assaisonné de fines herbes, persil & ciboules hachés, sel & poivre, & faites que le ragoût soit un peu lié: quand il est presque cuit, il faut farcir votre canard du même ragoût & le bien ficeler de crainte que la farce ne tombe: faites-le rôtir encore un peu à la broche; étant cuit, servez-le avec le même ragoût par-dessus: on peut y mettre un coulis de champignons & le servir chaudement.

Canard en ragoût. Votre canard étant cuit à la broche, faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes, champignons, une gousse d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet de fines herbes, le tout passé au roux & bon jus: étant cuit à propos, jettez-le sur votre canard & servez chaudement. Une autre fois après que votre canard est cuit à la broche, coupez-le en filets, & le mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles dedans, jus de citron & une petite pointe de vinaigre, & le servez chaudement.

Cardes d'artichauts. Epluchez-les bien de leurs filets en les coupant par morceaux, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent point; ensuite faites-les cuire à l'eau avec un morceau de pain: étant cuites égouttez-les & les passez à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre & un bouquet de fines herbes, laissez mitonner le tout ensemble & les servez chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si vous les voulez en maigre, étant cuites à l'eau, comme nous venons de dire, & égouttées, faites une sauce blanche avec beurre frais lié d'un peu de farine que vous faites fondre ensemble avec sel, poivre & un peu de vinaigre: étant prêtes à servir, délayez-y deux jaunes d'œufs. Les *Cardons d'Espagne* s'accommodent comme les cardes d'artichauts.

Cardes-Poirées. On les épluche de leurs feuilles, on les coupe par morceaux, on les lave & on les fait cuire à l'eau, observant de mettre, lorsqu'on les fait cuire, des feuilles par-dessus pour qu'elles ne noircissent point, quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine, & gros comme une noix de beurre; étant cuites, on les tire & on les met égoutter. On fait

une ſauce de cette maniere. On délaye bien un peu de farine dans une caſſerole avec un peu de vinaigre & de l'eau, on y met du ſel, du poivre & de la muſcade rapée : on tourne toujours cela ſur le feu d'un même côté, & quand cela a bouilli un peu de tems, on y délaye un jaune d'œuf avec un morceau de bon beurre tout enſemble : lorſque le beurre eſt fondu on le tire du feu, on dreſſe les cardes proprement dans un plat, on verſe la ſauce deſſus, & on les ſert chaudement.

Carpe aux champignons. Ecaillez & vuidez votre carpe, tailladez-la un peu ſur les côtés, frottez-la de beurre fondu & la poudrez de ſel menu, enſuite faites-la griller : étant cuite, faites un ragoût de champignons, mouſſerons, laites de carpes & culs d'artichauts ; mettez dans la ſauce des petites croûtes de pain en cuiſant, avec oignons & câpres : votre ragoût étant cuit, jettez-le deſſus la carpe, & ſervez chaudement garni de pain frit.

Carpe en ragoût. Ecaillez-la & la vuidez : lardez-la de gros lardons d'anguille, paſſez-la à la caſſerole avec beurre roux & un peu de farine frite & champignons ; aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, muſcade, clous, une feuille de laurier, un morceau de citron verd & un verre de vin blanc : quand elle ſera cuite, mettez-y des huitres fraîches avec des câpres, laiſſez-les un peu mitonner enſemble & ſervez chaudement.

Carpe farcie. Habillez-la & ſéparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queue : enſuite vous faites une farce de la même chair & de chair d'anguille, laites de carpes aſſaiſonnées de fines herbes, ſel, poivre, clous, muſcade, thym, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu, puis vous farciſſez vos peaux & les couſez enſemble : vous la mettez cuire au four, ou bien dans une caſſerole, avec beurre roux, vin blanc, bouillon de poiſſon ou purée claire & bon aſſaiſonnement, étendant par-deſſus du beurre bien manié avec farine frite & perſil haché menu. Quand votre carpe eſt cuite ſervez-la avec un ragoût de laites de carpes & champignons.

Carpes au court-bouillon. Prenez une ou deux carpes, ôtez-en les ouies & le dedans, mettez-les dans une caſſerole & jettez par-deſſus du vinaigre & du ſel tout bouillant, faites-les cuire enſuite avec du vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre & ſel : étant cuites, vous les ſervez ſur une ſerviette blanche avec perſil verd.

Carpes grillées. Ecaillez vos carpes & les vuidez, frottez-les de beurre fondu, & les poudrez de ſel menu, faites-les griller ſur le gril : étant cuites, faites-y une ſauce avec beurre roux, câpres, anchois, citron verd ou orange & vinaigre, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade. On peut les ſervir auſſi avec une ſauce blanche.

Carpe rôtie à la broche. Ayez une belle carpe laitée, habillez-la, puis faites-y une farce avec la laite, chair d'anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, oſeille, perſil & thym : aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre & clous battus, & bon beurre frais : la farce étant faite, empliſſez-en votre carpe & recouſez l'ouverture ; enſuite piquez-la de clous de girofle & feuilles de laurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré : embrochez-la, & en cuiſant arroſez-la de lait chaud ou de vin blanc : étant cuite, ſervez-la ſur un ragoût de champignons, laites de carpes, pointes d'aſperges, truffes & morilles.

Caſſerole. Prenez un pain mollet dont la croûte ſoit dorée, & ne le chapelez point deſſus, percez-le par deſſous, & en ôtez la mie : enſuite ayez un bon hachis de poulets rôtis ou de poulardes, ou autre ſorte de viande cuite ; paſſez-le à la caſſerole, avec bon jus & bon aſſaiſonnement, comme ſi c'étoit pour

faire un hachis : étant passé, il faut, avec une cuiller en mettre dans le pain que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & l'acheverez de remplir de ce hachis & de petites croûtes, puis vous le fermerez de la même piéce que vous avez ôtez en le perçant pour en ôter la mie. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que votre pain, mettez au fond des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci, faites-le mitonner de cette maniere avec de bon jus, faites en sorte qu'il ne soit pas trop pressé ni trop mitonné, de façon qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez-le sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égouttez un peu la graisse & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes & pointes d'asperges autour, selon la saison.

Casserole au fromage. On l'apprête de même que ci-dessus, hors que dans le pain farci on y met un peu de parmesan rapé ou d'autres fromages ; & quand le pain est cuit & qu'on l'a dressé dans son plat, on le poudre encore du même fromage dont on s'est servi, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four, & lorsqu'on est prêt à servir, on met le ragoût autour & on le sert chaudement.

Cercelle, se mange rôtie : pour cela on la vuide & on la met à la broche sans larder : étant à demi-cuite, on la flambe avec du lard & on la mange toute sanglante, avec sel, poivre blanc & jus d'orange.

Cervelas, ou saucissons gros & courts, qu'on fait avec de la chair de cochon & du lard assaisonné de sel, poivre & une pointe de rocambole, le tout bien haché & mis dans un gros boyau bien ratissé : on les fait de la longueur qu'on veut en les liant avec du fil. On les fait cuire dans de l'eau avec de fines herbes, & ils se gardent du tems.

Cervelas de Carême. Voyez *Andouilles.*

Champignons frits. Il faut les bien éplucher & les passer dans une casserole avec un peu de bouillon pour les amortir, puis on les poudre de sel menu & d'un peu de poivre & farine, & on les frit dans du sain-doux ou beurre affiné : étant frits vous les servez garnis de persil frit & jus de citron, ou bien ils vous servent pour garnir d'autres plats.

Champignons en ragoût. Vous coupez vos champignons par tranches & les passez à la casserole avec lard ou beurre frais : assaisonnez-les de sel, poivre, muscade & un bouquet de fines herbes. On y fait une liaison avec un peu de farine, jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus.

Champignons à la crême. Vous les couperez par morceaux & les ferez cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade & un bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits & qu'il n'y aura presque plus de sauce, mettez-y de la crême naturelle, & servez chaudement.

On peut, si l'on veut, les mettre dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, persil & thym hachés bien menu, ciboules entieres, sel, poivre & muscade, & on les fait cuire au four comme une tourte, bien rissolés & pannés, servez-les avec jus de citron & tranches garnies de persil frit.

Champignons. Pour les conserver, il faut les bien éplucher & les bien laver, ensuite les passer un peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonner de toutes sortes d'épiceries ; étant passés, mettez-les dans un pot avec de l'eau salée & un peu de vinaigre & du beurre par-dessus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, on doit les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Il y a encore une autre maniere de conſerver les champignons : pour cela on les pele, puis on les fait tremper dans de l'eau fraîche. On fait chauffer d'autre eau dans un chaudron avec un bouquet de feuilles de laurier, de marjolaine & de ciboules que l'on fait bouillir un bouillon avec les champignons : cela fait on les tire ſur un clayon, on les laiſſe égoutter, & quand ils ſont froids on les met dans un pot avec du clou, du poivre, de l'oignon, du ſel, des feuilles de laurier & du bon vinaigre, & on bouche bien le pot.

Champignons en poudre. Ayez une demi-livre de bons champignons bien epluchés, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes & une livre de mouſſerons, le tout bien épluché : faites-les ſécher au ſoleil ou dans le four quand le pain eſt retiré, enſuite vous pilerez le tout enſemble dans un mortier, & le paſſerez au tamis, puis vous le mettrez dans une boîte fermée, afin qu'elle ne s'évente pas, elle vous ſervira toute l'année à mettre dans vos ragoûts.

Chapons gras, ſe doivent vuider & barder : on met dans le corps un oignon piqué de clous avec ſel & poivre blanc ; étant cuits ôtez la barde, pannez-les & les mangez avec creſſon amorti dans le vinaigre & ſel : ou bien ſervez-les avec orange & ſel ou huitres amorties dans le dégoût. Quant aux chapons qui ne ſont pas gras, on les peut piquer de menu lard & les manger de même que les autres, auſſi bien que les *poulardes.*

Chapon à la daube. Voyez ci-après *Daube d'Oiſon.*

Chevreau. Pour être bon, il faut qu'il ait plus de quinze jours ou trois ſemaines : ſa chair eſt aſſez ſemblable à celle de l'agneau, mais elle differe beaucoup au goût & en qualité, on en fait les mêmes apprêts que pour l'agneau. On le mange rôti, & pour cela on le fait blanchir à l'eau ou ſur la braiſe, on le pique de menu lard & on le mange à la ſauce verte ou à l'orange, ſel & poivre blanc ou avec vinaigre.

Chevreuil, eſt une eſpéce de chevre ſauvage. Pour être bon, il doit être jeune ; quand il eſt avancé en âge, ſa chair eſt dure. Il ſe mange rôti : pour cela piquez-le de menu lard & le faites rôtir : pendant qu'il cuit, paſſez la rate par la caſſerole avec lard fondu & un oignon : étant cuite, pilez le tout dans le mortier, & le paſſez par l'étamine avec jus de mouton, de citron & de champignons & poivre blanc. Vous le pouvez manger à la ſauce douce, comme il eſt marqué à l'article de la biche.

Chevreuil en caſſerole. Lardez votre viande de gros lard, paſſez-la à la caſſerole avec lard fondu : étant paſſée, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, laurier, muſcade, un bouquet de fines herbes & du bouillon gras ou eau chaude avec un verre de vin blanc & un morceau de citron verd ; liez la ſauce avec farine frite, & ſervez chaudement avec jus de citron ; on peut auſſi, étant lardé de gros lard & cuit comme on vient de dire, le laiſſer refroidir dans ſon bouillon, & le ſervir ſur une ſerviette garnie de perſil verd.

Chevreuil en civet. Coupez la chair par morceaux gros comme une épaule de liévre, lardez-les de gros lard aſſaiſonné, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu ; enſuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, laurier & citron verd ; laiſſez bien cuire le tout : étant cuit vous liez la ſauce avec farine frite & un filet de vinaigre, & ſervez chaudement.

Choux-fleurs. Epluchez-les bien & les faites cuire à l'eau avec ſel, un morceau de beurre & un clou de girofle à grand feu, puis faites-les bien égoutter & les dreſſez proprement dans un plat ; enſuite faites une ſauce liée avec beurre, vinaigre, ſel, muſcade, poivre blanc. Pêtriſſez votre beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre pour lier la ſauce ; jettez-la ſur vos choux-fleurs,

fleurs, & les servez chaudement. Les choux-fleurs se mangent aussi en salade.

Choux farcis. Prenez une bonne tête de chou pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps, faites-le blanchir dans l'eau; étant blanchi, tirez-le & le laissez égoutter, ensuite ouvrez-le adroitement & en étendez les feuilles, qui doivent toutes se tenir ensemble; étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de volaille, & quelque morceau de rouelle de veau, du lard blanchi, & de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachés, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes & épices avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Votre chou étant rempli de farce, refermez-le, ficelez-le proprement & l'empotez dans une marmite ou casserole avec des tranches de veau ou de bœuf bien battues, rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus; faites-lui prendre couleur, & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble: mouillez-le ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon: étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites-les cuire ensemble avec poivre & clous; prenez garde de trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, mettre un ragoût de champignons par-dessus, & le servir chaudement.

Cimier, est la piéce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse qui contient plusieurs tranches; chaque tranche contient trois morceaux, dont le premier s'appelle la *piéce ronde*, le second la *semelle*, & le troisiéme le *tendre*; le derriere du cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue; on le nomme *culotte*.

Cochon de lait rôti. Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement, battez-le un peu avec un bâton autour du corps, pour en rendre la chair plus délicate; jettez-lui dans le corps du sel, du poivre, une ciboule, un oignon piqué de clous & un morceau de beurre, puis mettez-le à la broche, & quand il est un peu échauffé, arrosez-le par-tout d'huile d'olive avec une plume: étant cuit, tirez-le & le servez chaudement.

Cochon de lait farci. Votre cochon de lait étant bien échaudé & vuidé, hachez le foie à part avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques câpres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel, poivre & muscade; passez le tout dans la casserole: étant cuit, vous en farcissez le corps de votre cochon, & cousez avec du fil l'ouverture, & le faites rôtir, l'arrosant d'huile d'olive avec une plume: étant cuit, servez-le chaudement.

Cochon de lait en ragoût. Coupez-le en quatre & le passez à la casserole avec lard fondu: étant bien passé, tirez-le & le faites cuire avec bon bouillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade: le tout étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc. Passez dans votre lard qui vous a servi à passer vos quartiers de cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, câpres & olives désossées, & jettez le tout dans votre ragoût; étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Concombres confits, sont pour l'usage de la cuisine. Lorsqu'ils sont à demi-grosseur, après les avoir fait sécher, on leur fiche dans chaque bout deux ou trois clous de girofle, & on les met dans de grands barils ou pots de grès avec du sel & du poivre à discrétion; ensuite on remplit les vases d'eau & de

vinaigre, en égale quantité, pour que les concombres ne ſoient point trop âcres.

Concombres farcis. Prenez des concombres qui ne ſoient point trop gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs ſemences par un des bouts ſans les couper, enſuite faites une farce de toutes ſortes de blancs de volaille, ou d'un morceau de rouelle de veau, le tout bien haché avec lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, champignons, truffes & de toutes ſortes de fines herbes : tout cela bien haché & aſſaiſonné, farciſſez vos concombres & les faites un peu blanchir; enſuite mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras; prenez garde qu'ils ne ſoient trop cuits : étant cuits, tirez-les & les coupez en deux, laiſſez-les refroidir, faites une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de ſel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu & un œuf, le tout battu enſemble, trempez vos concombres dans cette pâte, puis ayez du ſain-doux tout prêt, & les faites frire de belle couleur; dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement.

Concombres à la matelotte. On les farcit comme on vient de le dire, & on les fait cuire dans de bon jus : étant cuits on les dégraiſſe bien, & on obſerve qu'il n'y ait point trop de ſauce ; liez-la avec quelques bons coulis, & avant que de ſervir, jettez un filet de vinaigre & ſervez chaudement.

Côtelettes farcies. Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, faites-les cuire dans une marmite avec bon bouillon : étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os; enſuite hachez cette chair avec du lard, de la tetine de veau cuite, un peu de perſil & de ciboule, des champignons & truffes, le tout haché enſemble & pilé encore dans un mortier avec les épices & aſſaiſonnemens néceſſaires, une mie de pain trempée dans du lait, & un peu de crême de lait; liez votre farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne ſoit point trop liquide, enſuite vous faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes, vous mettez de cette farce ſur vos bardes avec l'os des côtelettes, & vous faites la même choſe à chaque côtelette que vous formerez rondement avec un couteau trempé dans des œufs fouettés, comme ſi c'étoit une côtelette véritable : vous les dorez & panez par-deſſus, vous les rangez dans une tourtiere, puis vous les mettez au four pour leur faire prendre une belle couleur, après quoi vous les ſervez chaudement.

Coulis de bœuf pour différens potages gras. Prenez un morceau de bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche bien riſſolé ; pilez tout chaud tout ce qui eſt le plus cuit avec croûton de pain, carcaſſes de perdrix & autres que vous aurez : le tout étant bien pilé & arroſé de bon jus, paſſez-le dans une caſſerole avec jus & bon bouillon, & l'aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou, thym, baſilic & un morceau de citron verd ; vous le faites bouillir quatre ou cinq bouillons, & le paſſez dans l'étamine, puis vous vous en ſervez pour mettre ſur vos potages avec jus de citron.

Coulis de veau & de jambon. Prenez un morceau de rouelle de veau, & la moitié autant de jambon maigre, coupez l'un & l'autre par tranches, mettez-les dans une caſſerole ſuer à petit feu, & quand il eſt cuit, jettez-y des croûtes de pain ſeches, ciboules, perſil, baſilic, clous de girofle & bon bouillon bien aſſaiſonné : le tout étant d'un bon goût, paſſez-le à l'étamine & le tenez un peu épais.

Coulis de chapon. Prenez un chapon rôti, pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez, enſuite paſſez des croûtes de pain dans du lard fondu, & étant bien rouſſes, vous y mettez de la ciboule, perſil, baſilic & un peu de mouſſerons

bien hachés que vous mêlerez avec votre chapon pilé, & acheverez de le passer sur le fourneau ; ajoutez-y de bon bouillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de perdrix. Vous prenez deux perdrix rôties, vous les pilez dans un mortier avec des bardes de lard dans lesquelles vous les aurez fait cuire ; ensuite prenez une pincée de truffes vertes & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine, puis vous mêlerez votre viande pilée ensemble dans la même casserole avec deux bonnes cuillerées de jus de veau pour les faire mitonner à petit feu, & vous passerez ensuite votre coulis dans l'étamine.

Coulis de canard. Ayez un canard rôti, pilez-le dans un mortier, faites rissoler du jambon dans une casserole, & les mettez dans un pot avec une poignée de lentilles pour faire cuire le tout ensemble ; mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de la sariette & ciboule ; & après qu'il sera cuit, pilez le tout avec la viande de canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du bouillon clair, afin que ce coulis ait un beau blond, puis vous le passez à l'étamine.

Coulis de gros pigeons. Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, puis les pilez dans un mortier ; hachez trois anchois, une pincée de câpres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboule : le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons, & passez-le dans une casserole avec lard fondu ; mettez-y du bon jus, passez-le par l'étamine & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis blanc. Faites rôtir une poularde à la broche, prenez-en le blanc avec un morceau de veau cuit aussi bien blanc, pilez le tout dans un mortier, ayez ensuite un quarteron d'amandes douces pelées, pilez-les bien, ajoutez-y une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon ; mettez le tout ensemble dans une casserole, & le mouillez de bon bouillon : le tout bien assaisonné, faites-le bouillir un bouillon ou deux & le passez par l'étamine ; en le passant, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crême pour le rendre plus blanc, & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

Coulis blanc en maigre. Prenez des amandes douces la quantité qu'il vous plaira, vous les pelerez & les pilerez dans un mortier ; il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de poissons cuits les plus blancs que vous pourrez, ajoutez-y des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules avec bouillon le plus clair que vous aurez, & laisserez bouillir le tout l'espace d'un quart-d'heure, après quoi vous le passerez à l'étamine. Ce coulis est propre à tout ce qu'on a de blanc.

Coulis maigre. Il faut passer des oignons & carottes dans du beurre, & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, clous de girofle, des croûtes de pain & du bouillon de poisson ; laissez-le un peu mitonner & le passez à l'étamine.

Coulis de racines. Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le tout passé au beurre dans une casserole, puis vous les pilez dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du bouillon de purée ; faites bouillir le tout dans une casserole & l'assaisonnez de bon goût. Vous le passez tout chaud dans l'étamine, & vous vous en servez pour tous les potages d'oignons blancs, de porreaux, de cardes, &c.

Coulis de lentilles. Il faut prendre des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passés au beurre bien chaud ; si c'est en gras, vous vous servez de lard bien roux, & vous y jettez vos racines & vos

croûtons de pain, faites bien riſſoler le tout juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & du bouillon, & l'aſſaiſonnez de bon goût. Ayant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron, paſſez-le par l'étamine : il vous ſert pour tous les potages de lentilles, aux croûtes farcies de lentilles & à beaucoup d'autres. En gras, il vous ſert pour des potages de pigeons, de canards, perdrix & autres.

Court-bouillon, eſt une façon particuliere de cuire certains poiſſons : il eſt compoſé d'eau, de vinaigre, de ſel & de beurre.

Crépine, eſt une farce compoſée de cette maniere. Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard, & les faites blanchir enſemble dans le pot ; étant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelques blancs de ciboules, deux ou trois rocamboles & autres aſſaiſonnemens : pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait & des jaunes d'œufs, & mettez enſuite cette farce dans des crêpines, comme du boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur, & on les ſert chaudement.

Crêtes de coq farcies. Prenez-en des plus belles & des plus grandes, & les faites cuire à demi ; ouvrez-les enſuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau : ayez une farce faite avec un blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, ſel, poivre, muſcade & un jaune d'œuf, puis farciſſez vos crêtes & les faites cuire en caſſerole avec bouillon gras & quatre ou cinq champignons coupés par tranches, délayez-y un jaune d'œuf crud, & mettez-y un peu de jus de bœuf, & ſervez chaudement.

Croquet, eſt un compoſé d'une farce délicate qui ſe fait ainſi. Prenez des eſtomacs de poulardes, de chapons, de poulets & de perdrix, hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons ; de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes ſortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos ; le tout bien haché & bien aſſaiſonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs : avec cette farce on forme des croquets en rond, on les roule dans un œuf battu, on les panne en même tems & on les laiſſe repoſer ſur un plat pour les frire enſuite dans du ſain-doux, & les ſervir chaudement.

Culotte de bœuf, eſt le morceau proche de la queue, qu'on appelle derriere de cimier. Prenez une culotte de bœuf auſſi grande ou petite que vous voudrez, lardez-la de jambon & de lard bien aſſaiſonné de poivre, ſel, coriandre, canelle, clous de girofle & muſcade battus, perſil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé enſemble ; vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard, & larderez votre viande deſſus & deſſous : vous l'aſſaiſonnerez encore de tous vos ingrédiens, & la mettrez dans une caſſerole pour la faire un peu mariner avec oignons, perſil, rocambole, baſilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon. Il faut l'y laiſſer deux heures, & la faire cuire dès le ſoir pour le lendemain. Vous la mettrez dans une ſerviette avec des bardes de lard, & vous ſerrerez bien la ſerviette, afin qu'il n'y entre point de graiſſe. Vous choiſiſſez une marmite proportionnée, vous mettez une aſſiette d'argent ou de terre au fond, de peur que la ſerviette ne brûle, ou la viande ; & pour aſſaiſonnement vous y mettez de la panne de porc ou graiſſe de bœuf bien fraîche, environ trois livres, ſuivant que votre piéce de bœuf eſt groſſe ; vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, gingembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muſcade, oignon, perſil, laurier, du ſel ce qu'il en faut, du

basilic entier, de la coriandre entiere, du fenouil & de l'anis. Tout cela étant dans votre marmite, vous la couvrez & laissez bien consommer votre piéce de bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse : étant froide, vous la tirez & la coupez en tranches minces & la servez en qualité de bœuf à la royale. Si vous la voulez pour grosse entrée, il ne faut pas la couper ; vous faites un grand godiveau que vous placez dans le plat où vous voulez servir votre piéce de bœuf, vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir, ayez un coulis de bœuf bien fait & de bon goût, faites un rond au-dessus du godiveau, faites entrer dedans votre coulis, qu'il pénetre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

Daim, est une espéce de cerf, excepté qu'il a le poil plus blanc, & qu'il est plus petit que le chevreuil. Il s'apprête de plusieurs façons : si on le veut manger roti, on le larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & on le met tremper avec vinaigre, laurier & sel ; on le fait rôtir à la broche à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre : étant cuit, mettez anchois, câpres, échalottes coupées & citron verd dans la sauce, que vous lierez avec farine frite, & le servez chaudement. On peut aussi le piquer de menu lard, le mettre mariner avec cinq ou six gousses d'ail, & le faire rôtir à la broche enveloppé de papier, puis le manger à la poivrade. Le faon de daim se peut manger de même, excepté qu'il ne faut point la marinade si forte. On peut aussi servir une cuisse de faon avec la croupe moitié piquée, moitié panée, & une poivrade dessus ; ou bien, étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sauce avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite & échalotte coupée ; vous ferez bouillir le tout à petit feu, avec vin clairet ou vinaigre, & tournerez de tems en tems votre faon, afin qu'il en prenne le goût, & servirez chaudement avec des câpres.

Daube, est un ragoût qui se mange froid. On se sert pour cela de gigot de veau ou de mouton, de poulet d'inde, canards, oisons & autres.

Daube d'un gigot de veau. Otez-en la peau & le faites blanchir, piquez-le de menu lard & le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, poivre, clous, laurier & un bouquet de fines herbes ; ensuite faites-le rôtir à la broche & arrosez-le de la marinade : étant cuit, faites une sauce avec le dégout, un peu de farine cuite, câpres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; laissez-y mitonner quelque tems votre gigot avant que de le servir, puis servez-le pour entrée. On peut accommoder de même une *éclanche de mouton* à la daube.

Daube d'oison. Il faut larder les oisons de moyen lard assaisonné d'épices & de sel, & les mettre cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, sel, poivre, laurier, clous de girofle & fines herbes, & les laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé : étant cuits, on les laisse refroidir dans leur bouillon, puis on les tire & on les sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil verd. Les *poulets d'inde*, *chapons gras*, *perdrix & autres piéces*, se font de même.

Dindon farci. Prenez un dindon & le troussez pour rôtir ; ne le faites point blanchir ; détachez la peau de dessus l'estomac pour le pouvoir farcir d'une farce faite ainsi. Ayez du lard haché crud, du persil, de la ciboule, & toutes sortes de fines herbes ; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier & bien assaisonné, farcissez votre dindon entre la peau & la chair, & un peu dans le corps ; il faut après cela le bien ficeler & le faire rôtir à la broche : étant cuit, dressez-le dans un plat, & mettez par-dessus un bon

ragoût de ris de veau, composé de toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. On peut faire la même chose à l'égard des *poulets, pigeons & autres volailles;* & pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les ayant farcis comme le dindon : étant cuits, les bien égoutter & les servir avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindon à l'essence d'oignons. Votre dindon étant farci & cuit à la broche comme ci-dessus, coupez des oignons par tranches & les passez à la casserole avec lard fondu : étant passé, égouttez un peu de la graisse, mouillez-le de jus & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine & on le remet dans une casserole pour lui faire prendre quelques bouillons ; vous dressez votre dindon dans un plat & jettez la sauce dessus, & servez chaudement.

Dindon à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'oison.*

Eclanche de mouton farcie. On la fait cuire à la broche ; étant cuite, on en tire toute la viande, de maniere qu'il n'y reste que les os attachés ensemble. Il faut dégraisser cette chair & la bien hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs & deux entiers : le tout étant bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'éclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau ; on fait un creux façonné comme est l'éclanche ; on trempe les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache ; on remplit ce creux d'un ragoût de toutes sortes de garnitures, bien passé & cuit, & bien assaisonné, & on acheve de le remplir avec la farce, qui fasse le même dessein qu'une éclanche : le tout étant bien panné, on le met au four pour lui faire prendre couleur : étant coloré, on le tire du four, on ôte bien la graisse qui est autour du plat, & par une petite ouverture au-dessus, on y met un peu de coulis bien fait, & on le recouvre pour le servir chaudement.

Eclanche de mouton farcie à la crême. Ayez une grosse éclanche, désossez-la & en prenez toute la chair ; prenez aussi un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, & hachez bien le tout ensemble ; vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre ; vous mêlez & pilez le tout dans un mortier avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain : étant bien battu, vous en farcissez vos os en façon d'éclanche, & vous la dorez du blanc d'œuf & mie de pain par-dessus ; vous la faites cuire au four sur une tourtiere avec des bardes de lard dessous : il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne rompe point : étant cuite & de belle couleur, dégraissez-la & la servez chaudement.

Eclanche de mouton à la royale. Prenez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graisse & la chair qui est autour du manche, battez-la & la lardez de gros lard bien assaisonné ; ensuite farinez-la & lui faites prendre couleur dans du saindoux chaud : après il la faut empoter avec toutes sortes de fines herbes, quelques oignons piqués de clous de girofle avec de bon bouillon ou de l'eau ; couvrez bien le pot & la faites cuire long-tems à petit feu : étant cuite, ayez un bon ragoût de champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé ; mettez-y aussi quelque bon coulis, ensuite tirez l'éclanche du pot, dressez-la dans son plat, mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement : on peut mettre bouillir quelque tems l'éclanche dans le ragoût pour lui en faire prendre le goût.

Eclanche de mouton à la chicorée. Faites rôtir l'éclanche, prenant garde qu'elle

ne soit point trop cuite : pendant qu'elle cuira, coupez de la chicorée par tranches & la faites un peu blanchir ; tirez-la & la laissez égoutter ; prenez du lard, coupez le en petites tranches & faites un petit roux avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans avec un filet de vinaigre ; mettez cuire votre chicorée dedans, & prenez garde qu'elle ne noircisse : faites que le ragoût soit un peu de haut goût, dressez-le dans un plat, & servez l'éclanche dessus.

Eclanche de mouton à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'un gigot de veau.*

Ecrevisses en ragoût. Prenez des écrevisses, lavez-les bien & les faites cuire dans de l'eau, ensuite épluchez-les & ôtez-en les queues & les pinces, & les mettez à part ; passez-les dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine, jettez-y quelques truffes coupées par tranches, des petits champignons, culs d'artichaux, pointes d'asperges : étant passées, mouillez-les de bon bouillon de poisson ou autre, & jettez-y un bouquet de fines herbes : vous pouvez y mettre des laitances de carpes, le tout bien assaisonné : laissez-les cuire à petit feu ; étant cuites, servez-les chaudement.

Eperlans frits. Il faut les écailler & les vuider, les mettre mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboule & laurier, ensuite les essuyer sur un linge, les fariner & les faire frire ; ensuite les servir chaudement avec du persil frit.

Eperlans en ragoût. Mettez-les en casserole & les faites cuire avec beurre & un peu de vin blanc, sel, poivre, muscade, un morceau de citron verd & un peu de farine pour liaison, & en servant, mettez-y des câpres.

Epice toute prête pour la cuisine. Voyez ci-après *Pâtés.*

Esturgeon à la Sainte-Menehould, en gras. On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné avec un peu de lard fondu : on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'esturgeon ; ensuite on les panne & on les fait griller, puis on les sert à sec ou avec une sauce dessous comme à la queue de mouton, & on les présente chaudement.

Esturgeon en fricandeaux, en gras. Prenez des tranches d'esturgeon, piquez-les de lard, farinez-les tant soit peu & leur faites prendre couleur dans du lard ou sain-doux ; cela fait, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau & un bon coulis : le tout étant cuit à propos & bien dégraissé, mettez-y un filet de verjus, & le servez chaudement.

Esturgeon en haricot aux navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thym, oignon & clous ; si vous avez du bouillon, vous y en mettez : étant cuit, vous passez votre esturgeon au roux avec du lard, ensuite vous le laissez égoutter, & le jettez dans un coulis préparé avec vos navets ; vous y mettez un peu de jambon haché menu, & servez chaudement.

Esturgeon au court-bouillon. Faites-le cuire dans un bon court-bouillon, & le servez à sec sur une serviette blanche ; ou bien, vos tranches d'esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût dans du beurre avec champignons, truffes, morilles, laitances de carpes assaisonnées de sel, poivre & fines herbes, & servez chaudement.

Faisan à la sauce de carpe. Ayez un faisan bien troussé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, prenant garde qu'il ne seche trop. Pendant qu'il cuit, prenez une casserole, rangez au fond des tranches de veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignons, racines de persil & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une carpe & la vuider, la laver dans une eau

ſeulement, la couper par morceaux & l'arranger dans la même caſſerole, mettre le tout ſur le feu & l'y laiſſer prendre couleur ; enſuite mouillez le tout de bon jus de veau avec une bouteille de bon vin, une gouſſe d'ail, des champignons hachés, des truffes, quelques petites croûtes de pain : faites bien cuire le tout, ayant ſoin de ne pas trop ſaler. Quand il eſt bien cuit, paſſez-le par l'étamine à force de bras, & faites que la ſauce ſoit un peu liée. Votre faiſan étant cuit, débardez-le & le dreſſez dans un plat avec la ſauce par-deſſus, & ſervez chaudement. Les faiſans & faiſandeaux ſe mangent auſſi rôtis : pour cela plumez-les à ſec & les vuidez, piquez-les de menu lard & les ſervez avec une ſauce au verjus, ſel & poivre, ou à l'orange.

Farce, s'entend des viandes & autres choſes qu'on hache pour en farcir quelques volailles ou autres choſes. Voyez *Croquet*, *Eclanche*, *Dindon*, &c.

Farce de poiſſon. Prenez des carpes, brochets, anguilles & autres poiſſons, habillez-les & les déſoſſez, hachez toutes ces chairs ſur une table, faites une omelette qui ne ſoit pas trop cuite, & y hachez des champignons, des truffes, du perſil & de la ciboule : l'omelette étant cuite, hachez-la avec le reſte, & aſſaiſonnez bien le tout ; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, du beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites que votre farce ſoit bien liée ; elle vous ſervira pour farcir des ſoles, des carpes ſur l'arrête, pour faire des petites andouillettes, pour farcir des choux, former des petits croquets, des pigeons, & toute autre choſe que vous jugerez à propos.

Féves vertes à la crême. Prenez des féves, ôtez-en la peau, paſſez-les enſuite à la caſſerole avec beurre à demi-roux : étant bien paſſées, aſſaiſonnez-les de ſel, d'un peu de perſil haché menu, d'un peu de ſariette & quelques ciboules entieres, mettez-y de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire : étant cuites comme il faut, mettez-y de la crême fraîche, & lui faites prendre un bouillon, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement.

Foies gras à la crépine. Ayez des foies gras, prenez les plus maigres & les hachez avec du lard blanchi, un peu de graiſſe & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris de veau, un peu de perſil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf ; coupez de la crépine par morceaux, ſelon la groſſeur de vos foies, pour les pouvoir rouler dedans ; mettez de la farce ſur cette crépine coupée, & enſuite un foie gras par-deſſus, puis de la farce ; faites que le tout ſoit bien renfermé dans la crépine : vous poſez ces foies ainſi accommodés ſur une feuille de papier pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtiere, & les mettez au bout. Etant cuits, tirez-les, égouttez bien la graiſſe, & les dreſſez dans un plat avec un peu de jus chaud deſſus, aſſaiſonné d'un peu de poivre & de ſel ; & ayant preſſé le jus d'un orange, ſervez chaudement.

Foies gras aux champignons. Prenez des foies gras dont vous ôterez l'amer, placez-les dans une tourtiere avec bardes de lard deſſous, aſſaiſonnez-les de ſel & poivre, & les couvrez d'autres bardes de lard ; enſuite mettez-les cuire au four, ou feu deſſus & deſſous, prenant garde qu'ils ne ſechent trop ; enſuite prenez des champignons bien épluchés & bien lavés, mettez-les dans un plat avec un peu de lard & un peu de verjus, & enſuite ſur le feu ; paſſez dans une caſſerole quelques tranches de jambon avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes ; mouillez-les de bon jus de veau qui ne ſoit point ſalé, mettez les champignons cuire avec, & les foies bien égouttés dans la même ſauce : quand tout eſt cuit à propos, verſez-y un filet de vinaigre, & ſervez chaudement. On peut, quand ils ſont cuits dans une tourtiere, comme

on

où vient de le dire, les ſervir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, & y preſſer le jus d'une orange, puis ſervir de même.

Foies gras au jambon. Il faut prendre du jambon, le couper bien mince & le paſſer au roux avec vos foies; mettez-y une ciboulette & un peu de perſil haché menu & bon aſſaiſonnement, avec un morceau de citron; faites-les cuire à petit feu; étant cuits, ſervez-les chaudement avec un bon jus par-deſſus.

Foies gras à la braiſe. Ayez des foies gras, poudrez-les de ſel menu & poivre, & les ayant enveloppés d'une barde de lard & mis dans une feuille de papier que vous mouillez un peu par-deſſus, de peur qu'il ne brûle, vous les ficelez & les mettez entre deux braiſes cuire doucement, & les ſervez avec le jus.

Foie de veau. Ayez un bon foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez-le dans une terrine, ouvrez-le un peu dans le milieu, & jettez dans l'entaille du ſel, du poivre & un peu de clou de girofle battus; mettez par deſſus un morceau de moëlle, ajoutez-y un verre d'eau, couvrez-le bien & le faites cuire ſur un réchaut à petit feu: étant cuit, vous y mettez un verre de vin & un filet de vinaigre, & vous lui ferez prendre encore quelques bouillons, puis vous le ſervirez chaudement. On peut auſſi le manger froid.

Fricandeaux farcis. Prenez de la cuiſſe de veau, coupez-la par tranches un peu minces; battez-les un peu avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, rangez-les ſur une table le lard en deſſous, garniſſez le milieu d'un peu de bonne farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & œufs aſſaiſonnés de ſel, poivre & fines herbes: on l'étend deſſus à l'épaiſſeur d'un écu; on trempe les doigts dans de l'œuf battu, & on les paſſe ſur le bord du fricandeau, afin que le fricandeau que vous mettez par-deſſus s'y attache bien, & qu'il ſoit comme une même choſe. Le lard doit paroître de tous côtés. Rangez vos fricandeaux dans une caſſerole & les mettez ſur de la braiſe; couvrez-les bien & leur faites prendre couleur des deux côtés, enſuite tirez-les & les égouttez un peu de leur graiſſe, de maniere qu'on y puiſſe faire un petit roux avec un peu de farine, après vous les mouillerez avec de bon jus de bœuf ou autre, & les remettrez dans la caſſerole pour les faire bien cuire; ajoutez-y quelques truffes, des champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain, & dégraiſſez bien le tout. Avant que de ſervir, jettez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Gigot de veau farci. Ayez un gigot de veau, levez-en la peau & laiſſez-y tenir le manche; prenez toute la chair de votre gigot & en faites une farce avec de la graiſſe de veau, du lard, fines herbes, fines épices, poivre, ſel, perſil & ciboules hachés, champignons, une mie de pain trempée dans de la crême avec quatre jaunes d'œufs cruds, le tout haché enſemble & pilé dans le mortier; enſuite farciſſez-en l'os de votre gigot; couvrez-le bien de ſa peau & le couſez; vous le faites cuire avec bon bouillon: étant cuit, vous le ſervez avec un ragoût de champignons.

Gigot de veau à l'eſtoufade. Lardez-le de gros lard & le paſſez à la caſſerole; mettez-le après étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, ſel & poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muſcade. Quand il ſera cuit, liez la ſauce d'un coulis, & le ſervez chaudement.

Godiveau d'un poupeton. Prenez de la cuiſſe de veau, de bonne graiſſe blan-

chie & du lard blanchi ; hachez bien le tout, mettez-y quelques truffes & champignons hachés, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes, & formez le poupeton comme un pâté dans la casserole avec des bardes de lard dessous. Ayez ensuite deux petits pigeonneaux, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus; mettez-y toutes sortes de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné : votre ragoût de pigeonneaux étant cuit & de bon goût, vous le laissez refroidir & l'arrangez dans votre poupeton, puis vous achevez de le couvrir avec la farce ; & afin qu'il ne creve pas, vous battez un œuf, & avec la main vous l'accommodez proprement & vous renversez dessus vos bardes qui sont autour. Cela fait, vous le mettez cuire à la braise à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, vous le dégraissez & vous le placez dans un plat ; après quoi vous le servez chaudement.

Grenade. Il faut avoir des fricandeaux piqués de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande ; mettez-y de belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux le lard en dehors, qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un à l'autre : de peur que cela ne se défasse en cuisant, on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main pour les humecter par les bords, qui doivent être plus minces que le reste : on met dans le creux que cela fait & tout autour un peu de godiveau, réservant le milieu pour y placer six petits pigeonneaux passés en ragoût avec des ris de veaux, truffes, champignons & petites tranches de jambon ; le tout bien assaisonné, cuit & de bon goût, on les met dans la grenade ; on couvre le dessus du reste de la farce ou godiveau, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf battu, & on joint les fricandeaux tout contre : on met par-dessus encore quelques bardes de lard, & on les fait cuire à la braise, afin qu'ils prennent belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sans dessus dessous, & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux comme une grenade, & servez chaudement.

Grenouilles. Prenez des cuisses de grenouilles, écorchez-les, lavez-les bien & les fricassez comme une fricassée de poulets ; ou bien si vous voulez les faire frire, trempez-les dans une pâte claire, & les faites frire dans du beurre ou de bonne huile de noix ; étant bien frites, servez-les avec verjus, sel & poivre.

Grillade. Quand on a quelques volailles froides, comme poulet d'inde ou autres, on en peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, les griller avec sel & poivre, passer un peu de farine dans la casserole avec du lard fondu, y mettre quelques huitres, anchois, câpres, muscade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de bouillon ; faites mitonner le tout ensemble, & le servir chaudement.

Grives. La véritable saison de les manger est pendant les vendanges, auquel tems elles sont grasses, sur-tout lorsqu'elles ont mangé du raisin ; on les met en ragoût. Pour cela, ayez des grives, vuidez-les & les troussez proprement, passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre, muscade, & un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On les mange aussi rôties ; flambez vos grives & les troussez proprement ; bardez-les, & quand elles seront presque cuites à la broche, poudrez-les de pain & sel menu ; étant cuites, servez-les avec verjus & poivre, après avoir frotté le fond du plat d'une échalotte ou d'une rocambole, & un peu de jus d'orange.

Harengs frais. Vuidez-les par les ouies, frottez-les de beurre fondu, & les pannez de mie de pain fine, puis faites-les griller ; étant grillés, faites une sauce avec beurre, verjus ou vinaigre, sel, poivre & de la moutarde ; ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sauce. On peut aussi les servir avec une sauce rousse : pour cela on fait roussir du beurre & on y met des fines herbes hachées menu, sel, poivre, câpres, anchois & un peu de vinaigre ; ensuite on les sert chaudement.

Haricots verds. On choisit les plus tendres, on leur ôte les filets, on les fait cuire dans de l'eau & on les laisse égoutter, puis on les passe à la poële dans du beurre assaisonné de sel & de poivre, & on délaie deux jaunes d'œufs avec un peu de verjus, ou bien on y met de la crême pour lier la sauce, & on les sert chaudement.

Haricots verds. Pour en conserver l'hiver, on en choisit les plus tendres, on leur ôte les filets & on les fait blanchir quelques bouillons, ensuite on les passe dans de l'eau fraîche, on les met égoutter, puis on les arrange dans un pot de grès, & on verse par-dessus de l'eau & du vinaigre, en sorte qu'ils baignent dedans : on les assaisonne de sel, de poivre, & quelques clous de girofle ; après on coule du beurre fondu par-dessus pour qu'ils ne prennent point d'air, & on les couvre de papier. A mesure que vous voulez les employer, vous les faites tremper dans de l'eau, afin qu'ils se dessalent, & les accommodez comme ci-dessus, ou bien vous les mangez en salade. On en fait aussi sécher : pour cela, ayez des haricots verds telle quantité qu'il vous plaira, choisissez-en les plus tendres, ôtez-en les filets, faites-les bouillir quelques bouillons, passez-les de même à l'eau fraîche & les jettez sur une claie, faites-les sécher au soleil, ayant soin de les retourner de tems en tems pour qu'ils sechent également. Lorsqu'ils sont bien séchés, serrez-les en lieu sec, & pour les faire revenir, quand on veut s'en servir, on les met tremper durant deux jours dans de l'eau tiéde ; on les passe encore quelques bouillons sur le feu, & on les accommode à l'ordinaire.

Herbes. Pour conserver l'oseille & autres herbes cuites pour l'hiver, il faut, dans le mois de Novembre, cueillir la quantité que vous voudrez de sacs d'oseille, avec des laitues, de la poirée & du pourpier à proportion, & bien éplucher le tout ; jettez ensuite l'oseille dans une chaudiere sur le feu avec un peu d'eau, faites-la bien bouillir & la remuez, de crainte qu'elle ne brûle. Quand elle est presque cuite, mettez le pourpier, la laitue & la poirée que vous ferez bien bouillir en les remuant souvent pour mêler le tout ensemble. Un moment avant de tirer vos herbes de dessus le feu, vous y jetterez du sel & du beurre, comme pour les manger sur le champ, & après leur avoir fait faire un bouillon en les remuant bien, pour qu'elles prennent également l'assaisonnement, vous les ôterez du feu & les mettrez dans des pots de grès. Le lendemain, quand elles seront froides, vous ferez fondre du beurre, dont vous verserez sur vos pots l'épaisseur d'un doigt, pour empêcher vos herbes de prendre l'évent. Lorsque vous voudrez manger de ces herbes, il faut faire un trou dans le beurre qui les couvre, & après en avoir tiré avec un cuiller, remettre le morceau de beurre sur son trou, & ainsi jusqu'à la fin : moyennant ce soin, vous aurez le plaisir de manger des herbes excellentes pendant tout l'hiver jusqu'aux nouvelles.

Huitres, sont coquillages de mer. On les mange crues avec du poivre à déjeûner, & d'autres façons.

Huitres grillées Prenez des huitres, ouvrez-les & les laissez dans leur même coquille ; mettez un peu de poivre, un peu de persil haché, un peu de beurre

& de la rapure de pain bien fine par-dessus ; faites-les griller, puis passez-y la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

Huitres farcies. Ouvrez vos huitres, faites-les blanchir, après vous les hachez bien avec du persil, ciboule, sel & poivre, anchois & bon beurre ; mêlez-y une mie de pain trempée dans de la crême, deux ou trois jaunes d'œufs avec muscade & autres épices douces, vous pilez le tout ensemble dans le mortier, & en farcissez vos coquilles d'huitre ; puis les ayant dorées ou pannées, vous les mettez cuire au four sur un gril ou dans une tourtiere, feu dessus & dessous, & les servez à sec, ou avec jus de citron.

Huitres frites. Faites-les mariner ; étant marinées, trempez-les dans une pâte à beignet, & les faites frire de belle couleur.

Hure de sanglier. Il faut la bien brûler à feu clair, puis la frotter avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil ; vous acheverez de la ratisser avec le couteau & la nettoyerez bien ; après cela vous la désosserez, ôtant les deux mâchoires ; ensuite fendez-la en dessous de maniere qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau : après quoi prenez votre couteau, & avec la pointe faites pénétrer du sel dans toute la chair, rejoignez-la ensemble & la ficelez bien, l'enveloppant dans une serviette. Ayez un grand chaudron & mettez-la dedans avec une grande quantité d'eau & toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, de la coriandre pilée, des feuilles de laurier, du clou de girofle & muscade rompue, sel, poivre & oignons ; & étant à demi-cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin & acheverez de la faire cuire : il faut bien dix à douze heures pour la faire cuire. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire : étant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon, ensuite tirez-la & la rangez proprement dans un plat, puis servez-la froide, entiere ou par tranches.

Jambon, est la cuisse ou l'épaule d'un cochon ou d'un sanglier qu'on a salé, & qu'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, on les laisse contre terre chargés d'un ais avec des pierres par-dessus, ensuite on les sale fortement, on les enveloppe de foin, on les met dans une benne, un lit de terre & un lit de jambon, & deux jours après on les lave, puis on fait bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hyssope, de la marjolaine, du thym & du laurier ; on jette le tout tiéde sur les jambons, placés dans un vaisseau ou benne bien bouchée, où on les laisse deux jours ; après quoi on les met à la cheminée & on les parfume soir & matin pendant huit jours avec du genievre.

D'autres laissent leurs jambons dans leur sel pendant cinq jours ; ils les mettent ensuite dans de la scieure ou limaille de fer l'espace de dix jours, puis les lavent dans du vin rouge ; & après les avoir tenus enfermés à l'étroit pendant quelques jours, ils les parfument avec du feu de bois de genievre deux fois par jour pendant quinzaine.

D'autres encore les salent avec du salpêtre pur, les pressent pendant huit jours enveloppés dans un linge à la presse ou au pressoir, les trempent dans l'esprit-de-vin dans lequel on a mis des grains de genievre pilés ou macérés, & les font sécher à la fumée de bois de genievre.

Jambons. Pour conserver des jambons, coupez le bout des manches, mettez du poivre dans du vinaigre, frottez-en les jambons, puis saupoudrez de la cendre par-dessus ; ensuite foncez un tonneau avec de la cendre, enterrez les jambons dedans & couvrez le tonneau.

Jambon. Pour faire cuire le jambon on le met d'abord tremper dans de l'eau

tiéde qu'on change plusieurs fois, on le lave & on l'essuie, puis on le met dans un chaudron le plus pressé qu'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon & que l'eau ne diminue point la bonté du jambon. On jette au fond du chaudron une poignée de foin délié avec de fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron, & à mesure que le bouillon se tarit, on l'allonge avec de l'eau chaude, jusqu'à ce que le jambon ait acquis une cuisson parfaite, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une paille entre dans la chair sans se rompre. Alors on l'ôte de dessus le feu & on le laisse refroidir dans son bouillon jusqu'à ce qu'on puisse le retirer du chaudron avec la main. On le met ensuite égoutter dans un plat, puis on leve la couenne de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée, y piquer quelques clous de girofle, le garnir de persil haché avec un peu de thym & des feuilles de laurier; on le recouvre de sa couenne & on le laisse refroidir. Il y en a qui le font cuire dans du vin; mais on prétend que cela lui fait faire la corne & le durcit.

Jambon de Mayence. Il faut lever de beaux jambons de porc, les laisser mortifier pendant quelques jours, puis les laver avec moitié vin blanc & moitié eau, ensuite les bien essuyer avec un linge, & les frotter par-tout de sel broyé: il faut avoir un grand panier d'éclisse ou benne, mettre au fond un petit lit d'herbes fortes, comme de l'hyssope, sauge, sariette, marjolaine, thym, laurier & romarin, & mettre dessus l'épaisseur d'un doigt de sel menu, sur lequel vous poserez toujours le côté de la chair de vos jambons, afin qu'ils prennent mieux le sel, ensuite vous ferez encore un lit des mêmes herbes sur la couenne de vos jambons avec autant de sel, & vous mettrez vos jambons successivement l'un sur l'autre, jusqu'à ce que le panier soit plein; vous les couvrirez encore desdites herbes & sel avec des planches par-dessus chargées de grosses pierres pour les tenir bien pressés; vous les laisserez en cet état pendant quinze jours pour qu'ils prennent bien sel, après quoi il faut les ôter & les pendre dans un lieu bien fermé, & faire dans ledit endroit, pendant cinq ou six jours, du feu de genievre avec la graine, afin qu'il fume bien: quand ils seront bien fumés, vous les pendrez tous dans un grenier; ils se garderont deux à trois ans.

Jambon, essence de jambon. Prenez des petites tranches de jambon crud, battez-les bien & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, mettez-les sur un réchaut allumé, & ayant une cuiller à la main, faites-leur prendre couleur avec un peu de farine; étant colorées, mettez-y un jus de veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gousse d'ail, une poignée de champignons hachés, des truffes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre; & lorsque tout cela est cuit, passez-le à l'étamine, & versez ce jus dans un pot qui soit propre. On s'en sert pour toutes sortes de ragoûts où il entre du jambon.

Jambon en ragoût à l'hippocras. Coupez des tranches de jambon crud, passez-les à la casserole, puis faites une sauce avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin rouge, un peu de poivre blanc concassé, & y mettez vos tranches avec un jus d'orange, & servez chaudement.

Jambon de poisson. Prenez chair de carpes, de tanches, d'anguilles, de saumon frais avec des laitances de carpes, hachez bien le tout & le pilez encore dans un mortier avec sel, poivre, muscade & beurre; mêlez bien toutes ces chairs ensemble & formez-en une maniere de jambon sur des peaux de carpes; vous envelopperez le tout dans un linge neuf que vous coudrez bien serré, & le ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clou, laurier & poivre: étant cuit, laissez-le refroidir dans son bouillon, & servez avec laurier &

fines herbes coupées menu. Vous le pouvez aussi couper par tranches comme le véritable jambon.

Jus de champignons. Après que vous aurez bien nettoyé les champignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, ou de beurre, si c'est en maigre; faites-les rissoler sur la braise jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole; étant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler avec les champignons, après quoi vous y mettrez de bon bouillon gras ou maigre, & lui laisserez prendre un bouillon, puis vous l'ôterez de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & du sel, & vous vous en servirez au besoin.

Jus de bœuf. Ayez une tranche de bœuf, coupez-la de l'épaisseur d'un pouce, & battez-la avec le plat d'un coupret; prenez une casserole, mettez au fond quelques bardes de lard, rangez vos tranches de bœuf dessus, & un oignon coupé par rouelles, carottes & panais coupés de même; couvrez la casserole & la mettez suer sur un feu médiocre, & quand vous jugerez que votre jus sera rendu, augmentez le feu pour que le jus s'use & qu'il s'attache un peu à la casserole sans qu'il brûle, en remuant le tout pour le faire roussir; ensuite mouillez-le d'un bon bouillon, jusqu'à ce que vous voyez qu'il ait pris la couleur que vous souhaitez: faites-le bouillir pendant une bonne demi-heure: en bouillant ajoutez-y six clous de girofle, un peu de persil & une ciboule entiere, puis passez-le au travers d'un tamis & vous en servez.

Jus de veau. Coupez une rouelle de veau par tranches, & rangez-les dans une casserole; mettez par-dessus un oignon, carottes & panais coupés par tranches, couvrez la casserole de maniere qu'il n'y ait point d'air, & le mettez suer sur un petit feu; quand le veau aura rendu son jus, vous augmenterez le feu pour le faire user jusqu'à ce qu'il s'attache un peu à la casserole: alors vous le mouillerez de bon bouillon & y ajouterez un peu de persil, une ciboule entiere & trois ou quatre clous de girofle; recouvrez la casserole & la faites mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure, puis vous le passerez au travers d'un tamis & vous vous en servirez dans les endroits où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre.

Jus de perdrix & de chapons. Faites rôtir l'un & l'autre, & étant cuits, vous les presserez séparément pour en tirer le jus. Ces jus servent pour nourrir les ragoûts & les potages.

Jus de poisson. Prenez des tanches & des carpes, limonez les premieres & les coupez tout de long, puis écaillez les carpes, ôtez les ouies des unes & des autres, & mettez ces poissons dans une casserole avec un peu de beurre, faites-les rissoler; étant cuits, mettez-y un peu de farine que vous ferez encore rissoler avec le reste, & ensuite du bouillon de purée ou autre qui soit maigre; passez le tout dans un linge & le pressez bien; assaisonnez-le d'un bouquet de fines herbes, sel & citron verd piqué de clous, & vous en servez pour tous vos potages, entrées & entremets de poisson.

Laitues & autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant au mot *Herbes*.

Lamproie, est un poisson de riviere fort semblable à la murenne, qui est un excellent poisson de mer. La lamproie est un poisson gras & d'un goût exquis; on la sert sur les meilleures tables: elle se mange frite, grillée ou en ragoût. Pour celle-ci, saignez-la & en gardez le sang, ensuite limonez-la dans de l'eau chaude & la coupez par tronçons; faites-la cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & une feuille de laurier; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang avec un peu de câpres, & servez chaudement.

Lamproies grillées. Vos lamproies étant limonées, coupez-les comme des tronçons d'anguille, & les faites mariner ; enſuite mettez-les rôtir ſur le gril, & faites une ſauce comme à l'anguille grillée. Pour les lamproies frites, voyez *Anguille frite*, & vous y conformez.

Langue de bœuf. Ayez une langue de bœuf, lavez-la bien dans pluſieurs eaux, faites-la cuire dans de l'eau avec du ſel & de fines herbes ; quand elle ſera bien cuite, tirez-la & en coupez le bout du côté de la gorge ; ôtez-en proprement la peau & la ſervez froide.

Langue de bœuf rôtie à la broche. Faites blanchir à l'eau une langue pour en ôter la peau, coupez-en le bout du côté de la gorge, piquez-la de petits lardons & la faites rôtir à la broche en l'arroſant avec du beurre, un peu de vinaigre, ſel & poivre : étant cuite on la coupera par groſſes tranches & on la mettra mitonner dans un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, morilles & mouſſerons, le tout paſſé à la caſſerole avec beurre ou lard fondu, & aſſaiſonné de bon goût, & on la ſervira chaudement.

Langue de bœuf à la braiſe. Après en avoir ôté la peau & coupé le bout du côté de la gorge, on les larde de gros lardons bien aſſaiſonnés de ſel & de poivre ; on prend enſuite une marmite qu'on garnit au fond de bardes de lard & tranches de bœuf battues, & on arrange les langues deſſus avec tranches d'oignons & toutes ſortes de fines herbes & épices, les aſſaiſonnant de ſel & de poivre, puis on les couvre deſſus comme deſſous de tranches de bœuf & de bardes de lard, en ſorte qu'elles ſoient bien enveloppées de tous côtés : on couvre bien la marmite, & on y met du feu deſſus & deſſous ; on les laiſſe cuire pendant huit à dix heures : étant cuites on les tire & on les met égoutter ; on les coupe ſi l'on veut par tranches, & on les dreſſe dans un plat avec un ragoût par-deſſus de champignons, ris de veau, truffes, mouſſerons, morilles, culs d'artichaux, le tout paſſé à la caſſerole avec beurre ou lard fondu & aſſaiſonné de bon goût, & on les ſert chaudement.

Langues de bœuf parfumées. On les ſale de la même maniere que les langues de cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, excepté qu'il ne les faut point échauder : on les laiſse ſeulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & après les avoir bien eſsuyées on les ſale, puis on les laiſse dix ou douze jours dans la ſaumure ; les ayant tirées, on les attache par le petit bout & on les range bien dans la cheminée, afin que la fumée les domine juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Elles ſe conſervent auſſi autant que l'on veut, & on les fait cuire de même que les langues fourrées.

Langues de cochon fourrées. On les fait échauder ſeulement pour en ôter la premiere peau, & pour cela il ne faut point que l'eau ſoit trop chaude ; eſſuyez-les enſuite avec un linge, & en ôtez un peu du gros bout. Pour les ſaler, ayez du genievre verd & les faites ſécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thym, du baſilic, & toutes ſortes de fines herbes, avec du romarin, de la ſauge, du perſil & de la ciboule : tout ceci étant bien ſec, pilez-le dans un mortier & le paſsez dans un tamis, n'importe qu'il ſoit ſi fin ; ayez enſuite du ſel pilé & du ſalpêtre, mêlez-les enſemble avec le reſte, & ſalez enſuite vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à meſure que vous les ſalez ſéparément, & aſsaiſonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut preſser les unes contre les autres ; & les ayant toutes ſalées, mettez deſsus le pot une ardoiſe avec une pierre par-deſsus, & les laiſsez ſix ou ſept jours ; tirez-les enſuite, faites-les un peu égoutter, puis prenant de la robe ou chemiſe de cochon, coupez-la ſuivant la longueur de vos langues, faites entrer chaque langue dans ſa robe,

& ficelez les deux bouts : vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une diſtance qu'elles ne ſe touchent point l'une à l'autre : il eſt bon que la fumée les domine. On les y laiſse quinze ou vingt jours, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches. Si elles ſont bien faites, elles ſe garderont toute une année. Pour le mieux, il faut les manger au bout de ſix mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboules & de clous de girofle : étant cuites, on les ſert froides par tranches, ou entieres ſi l'on veut. On peut faire des *langues de mouton fourrées* de la même maniere.

Langues de veau farcies. Ayez des langues, & y faites un trou en dedans du côté de la gorge avec un couteau ; faites en ſorte qu'elles ne ſoient point percées en aucun endroit ; enſuite paſsez le doigt tout du long, comme ſi c'étoit un boyau, & farciſsez-les d'une bonne farce bien aſsaiſonnée. Vos langues étant farcies, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez-les dans l'eau chaude pour les peler, puis mettez-les cuire à la braiſe comme les langues de bœuf; étant cuites, vous les tirez & les égouttez bien, vous les dreſsez dans un plat & les ſervez chaudement avec un ragoût par-deſsus.

Lapins en caſserole. Coupez vos lapins en quatre, lardez les morceaux de gros lard bien aſsaiſonné, paſsez-les dans une caſserole avec lard fondu & un peu de farine frite ; étant paſsés, ajoutez-y du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel & poivre : étant cuits, liez la ſauce de quelques jaunes d'œufs & verjus, dreſsez-les dans un plat & les ſervez chaudement. On peut encore les faire cuire de même ſans les larder de gros lard.

Lapins rôtis à la broche. Dépouillez-les & les vuidez, & laiſsez-y le foie ; faites-les refaire ſur la braiſe, piquez-les de menu lard & les faites cuire à la broche : étant cuits, on les ſert chaudement à ſec, ou bien on y fait une ſauce avec de l'eau, ſel & poivre, & on y écraſe le foie dedans pour lier la ſauce.

Levraut en caſserole. Mettez-le par quartiers & lardez les morceaux de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon, ſel, poivre, clous de girofle & un peu de vin ; étant cuit, paſsez le foie & le ſang dans une caſserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine ; étant paſsé, mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, olives déſoſsées & câpres, & ſervez chaudement.

Levrauts rôtis. On les dépouille, on les vuide, on les rougit de leur ſang, on les fait refaire ſur la braiſe, on les pique de menu lard & on les fait rôtir à la broche ; étant cuits, on les ſert avec une poivrade, ou à la ſauce douce avec du ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre. Le *lievre* ſe ſert de même.

Lievre en civet. Levez les cuiſses entieres & les épaules, & mettez le reſte par morceaux ; lardez-les de gros lard & les paſsez à la caſserole avec lard fondu ; enſuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier & citron verd. Fricaſsez le foie à part, & l'ayant pilé, paſsez-le par l'étamine avec farine frite & un peu du même bouillon, puis mêlez le tout enſemble, & ſervez chaudement.

Limande, petit poiſson de mer aſsez ſemblable au carlet. Les limandes s'apprêtent comme les ſoles. Voyez *Soles*.

Macreuſe, eſt un oiſeau de mer aſsez ſemblable aux canards; néanmoins on la met au nombre des poiſsons à cauſe qu'elle a le ſang froid. On la peut mettre à la daube comme un oiſon ; il faut la larder d'anguille quand c'eſt pour le Carême, & lorſqu'elle eſt cuite, on la ſert avec une ſerviette blanche garnie de perſil ; ou bien on l'accommode de l'une des manieres qui ſuivent.

Macreuſe au court-bouillon. Après l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'anguille, faites-la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à

petit

petit feu, avec eau, ſel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, deux verres de vin blanc & un morceau de beurre frais, laiſsez-la bien cuire : étant cuite, tirez-la au ſec & faites-y une ſauce avec beurre blanc, farine, ſel, poivre blanc, citron verd & vinaigre, puis frottez d'une échalotte le fond du plat où vous la dreſsez, & la ſervez chaudement.

Macreuſe en ragoût. Ayant vuidé votre macreuſe, lavez-la & la faites blanchir ſur la braiſe; enſuite empotez-la & l'aſsaiſonnez de ſel, poivre & laurier avec un bouquet de fines herbes, mettez-y de l'eau & un peu de vin & du beurre frais, & pendant qu'elle cuira, faites un ragoût à part avec les foies, champignons, morilles, mouſserons, truffes & marrons. Votre macreuſe étant cuite, dreſsez-la dans ſon plat, verſez votre ragoût par-deſsus & ſervez chaudement.

Macreuſe en haricot. Vous la ferez cuire comme ci-deſsus, & vous ferez un ragoût de navets que vous paſserez un peu au roux; vous les mouillez enſuite avec la ſauce de votre macreuſe, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, la mettrez dans vos navets & l'y laiſserez prendre quelques bouillons : la ſauce étant liée, vous la ſervez chaudement.

Macreuſes au pot-pourri. Lardez vos macreuſes de gros lardons d'anguilles, & les paſsez à la caſserole avec beurre roux, enſuite mettez-les dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre, farine & eau aſsaiſonnée de ſel, poivre, clous, muſcade, champignons, un bouquet de fines herbes & citron verd, faites-les cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures comme au court-bouillon : étant prêtes à ſervir, ajoutez-y des huitres, câpres & jus de citron, & ſervez chaudement.

Macreuſe farcie à la broche. Ayant plumé, vuidé & fait revenir votre macreuſe, faites une pâte des choſes qui ſuivent. Ayez de la mie de pain blanc aſsez tendre, émiez-la groſſiérement ſur une aſſiette, ajoutez-y du ſel environ une once, une pincée de poivre, une douzaine de clous de girofle entiers, deux ou trois feuilles de laurier, thym & baſilic en poudre, deux ou trois rocamboles, écorces d'orange, muſcade rapée & une bonne pincée de perſil haché; ajoutez-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine & deux ou trois cuillerées de bon vin rouge, pêtriſsez bien le tout enſemble & en formez une maſse un peu longue, enfermez-la dans un linge clair & blanc que vous coudrez lâchement en un ſeul double, puis mettez-le ainſi dans le corps de votre macreuſe, que vous recoudrez à ſon ouverture; & ayant embroché votre macreuſe, arroſez-la en cuiſant de vin blanc, de beurre & de ſel : étant très-bien cuite, ôtez le linge de dedans & ſervez chaud avec jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapée.

Macreuſe rôtie. On l'arroſe en cuiſant de ſel & de beurre, enſuite on y fait une ſauce avec le foie qu'on hache bien menu; on le met dans le dégout avec ſel, poivre, muſcade, champignons qu'on fait cuire dedans, puis on la ſert avec un jus d'orange.

Maquereau, poiſson de mer qui ſe mange frais aux mois d'Avril, Mai & Juin. Pour cela vous les vuidez & les inciſez un peu le long du dos, & vous leur faites prendre ſel avec de l'huile & ſel menu, poivre & fenouil; vous les enveloppez du même fenouil verd pour les faire rôtir : étant cuits, on les ouvre en deux par le dos, on les dreſse dans un plat & on jette par-deſsus une ſauce rouſse compoſée de beurre, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre & un peu de vinaigre. Dans la ſaiſon on y met des groſeilles vertes.

Marinade, eſt une ſauce dans laquelle on met tremper les choſes auxquelles on veut relever la ſaveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choſes en marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même.

Marinade de poulets. Mettez vos poulets par quartiers & les faites mariner avec verjus, sel, poivre, clous de girofle, ciboule & laurier; laissez-les dans cette marinade pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaune d'œuf, trempez-y vos poulets & les faites frire dans du lard fondu ou sain-doux; étant frits, servez-les en pyramide avec persil frit. Vous pouvez vous en servir pour garniture.

Marinade de pigeons. On les fait mariner comme les poulets; les ayant fendus sur le dos, afin que la marinade pénetre, on peut les couper en quatre, si l'on veut; vous les laissez deux ou trois heures dans la marinade, ensuite vous les empâtez ou farinez tout mouillés, puis vous les faites frire doucement en belle friture, & les servez avec persil frit par-dessus & autour: vous y pouvez mettre un peu de vinaigre rosat & poivre blanc.

Marinade de perdrix. Fendez-les en deux, battez-les & les faites tremper dans de la marinade comme les piéces ci-dessus. Il faut aussi les empâter ou fariner, & les faire frire de la même maniere, puis les servir avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

Marinade de veau. Elle se fait de même que les autres, coupant le veau par tranches en maniere de fricandeaux, & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner.

Marinade de poissons. Il y a des poissons qu'on met en marinade, comme sont les tortues. Ainsi quand elles sont cuites on les met tremper dans le vinaigre avec sel, poivre blanc & ciboules; puis on les farine & on les fait frire en beurre affiné: étant frites, on les sert avec persil frit. On peut y faire une sauce avec verjus ou jus de citron, & poivre blanc.

Mauviettes, petits oiseaux qui ressemblent aux alouettes & qui se mangent rôtis, & pour cela on ne les vuide point, on les pique de menu lard ou on les barde; & étant rôties on les sert avec une sauce qu'on fait du dégout avec verjus, sel & poivre, ou bien on les sert à sec avec sel & jus d'orange.

Merlans, sont poissons de mer d'une médiocre grosseur; ils se mangent ordinairement frits ou rôtis sur le gril: ils peuvent s'accommoder en casserole, comme on l'a dit pour plusieurs autres poissons. Pour les manger frits, il faut leur donner la friture un peu chaude; après les avoir farinés, vous les faites frire en beurre affiné, & ayant pris belle couleur, vous les servez chaudement avec jus d'orange & poivre pour un plat de rôt

Menus droits, terme de cuisine. On se sert des plats de menus droits de différentes choses, entr'autres des palais de bœuf qu'on fait cuire pour en ôter la premiere peau, & qu'on coupe ensuite par petites tranches, & on les passe dans une casserole avec du lard fondu, un peu de persil & de ciboule & quelques champignons; on assaisonne le tout de sel & poivre, & on le mouille de bouillon & un peu de vin blanc: on laisse cuire le tout à propos; étant cuit, on y met un jus de mouton, puis on le sert chaudement. Les *menus droits de cerf* & autres s'accommodent de la même maniere.

Miroton, terme de cuisine. Voici ce que c'est: on prend une rouelle de veau qu'on coupe en plusieurs tranches bien minces; on les bat sur la table avec le couperet, puis on a d'autres rouelles de veau qu'on hache avec du lard, de la moëlle de bœuf, des champignons, quelques truffes, fines herbes & bon assaisonnement; mettez-y deux jaunes d'œufs: cette farce étant faite, prenez une casserole qui ne soit pas trop grande, garnissez-la dans le fond de bardes de lard, puis de vos tranches de veau battues, & enfin la farce par-dessus; couvrez bien le tout du reste des tranches, & renversez ensuite vos bardes de lard; couvrez bien le tout & le mettez cuire à petit feu dessus & dessous:

étant cuit, on le dégraisse bien proprement, on le dresse dans un plat le dessus dessous, & on le sert chaudement : on y met si l'on veut un peu de coulis.

Miroton en maigre. Il faut prendre cinq ou six merlans, les ratisser & les bien laver, ensuite les fendre tout du long par le ventre, & prendre garde de les gâter sur le dos, ôtez-en l'arrête & coupez la tête, puis étendez-les sur la table ; prenez ensuite de la chair de bons poissons, faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant au mot *farce.* La farce étant faite, rangez-la sur chaque poisson & les roulez comme si c'étoit des filets mignons, après quoi prenez une casserole, faites une omelette avec un peu de farine, & faites en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole ; rangez dessus vos poissons farcis, n'oubliez point de mettre un peu de beurre sous l'omelette : le poisson étant rangé, avec quelques truffes & champignons bien assaisonnés, couvrez le tout d'une autre omelette, & faites en sorte que cette derniere couvre toute la rondeur de la casserole ; posez la casserole sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement, & mettez du feu dessus & dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache au fond : étant cuit, égouttez le beurre & dressez le miroton sur une assiette le dessus dessous, coupez au milieu un petit morceau en rond, versez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piéce ; cela fait, servez chaudement.

Morilles en ragoût. Nettoyez-les & les lavez bien, coupez-les en longueur, passez-les au roux dans une casserole avec beurre ou lard fondu, & un peu de persil haché, ciboule, sel & poivre ; mouillez-les d'un peu de bouillon, laissez-les cuire ainsi doucement : étant cuites, liez la sauce avec jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus, & servez chaudement.

Morilles frites. Il faut les bien nettoyer, les laver à plusieurs eaux, les couper en longueur, & les faire bouillir avec un peu de bon bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, vous les farinerez & les ferez frire en lard fondu ou sain-doux. Faites une sauce avec le reste du bouillon, assaisonnée de sel & muscade, & servez-la dessus vos morilles avec jus de mouton.

Morilles confites pour garder. Voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

Morue, poisson de mer qu'on nous apporte salé de Terre-Neuve ; il y en a aussi de fraîche, qui est bien meilleure & plus estimée. Laissant à part les manieres communes de manger la morue, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever.

Morue fraîche en ragoût. Ecaillez votre morue & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre : étant cuite, dressez-la dans un plat, & faites une sauce avec beurre roux, farine frite, huitres, câpres & poivre blanc ; jettez-la dessus & la servez chaudement.

Morue en filets. Ayez une belle queue de morue, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de votre morue, & remplissez-en les creux d'une bonne farce de poisson, comme nous l'avons marqué ci-devant au mot *farce;* remettez ensuite la peau par-dessus pour recouvrir la queue de morue ; faites fondre un morceau de beurre frais & jettez-le par-dessus ; puis l'ayant pannée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtiere & qu'elle soit de belle couleur ; ou bien faites-la cuire avec feu dessus & dessous, & servez-la chaudement. Vous la pouvez servir avec un ragoût de champignons, morilles & truffes, & mettre votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de votre morue par-dessus, servez-la proprement.

Morue frite. Prenez une queue de morue bien dessalée, faites-la cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere ; étant cuite, laissez-la égoutter, farinez-la & la faites frire en beurre affiné, puis servez-la

avec jus d'orange & poivre blanc ; ou bien servez-la seche garnie de persil frit.

Moules, petits poissons de la nature de l'huitre, étant enfermés de même dans des petites coquilles. Après les avoir bien ratissées & lavées, on les met en ragoût : pour cela, passez-les à la casserole avec beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, de la chapelure de pain & un peu de vinaigre ; laissez-les cuire à propos : étant cuites, dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Moules en ragoût à la sauce blanche. Après les avoir bien ratissées & lavées ; mettez-les sur le feu dans une casserole sans eau ; du moment qu'elles sentiront la chaleur elles s'ouvriront ; pour lors tirez-les du feu, ôtez-les de leurs coquilles & les passez à la casserole avec beurre frais, persil & fines herbes hachées bien menu, assaisonnées de sel, poivre & muscade, puis jettez l'eau de vos moules dedans & les faites cuire : l'eau des moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec verjus ou jus de citron, & servez chaudement. Lorsqu'on les veut manger à la sauce blanche, on les accommode de même, excepté qu'on n'y met point de jaunes d'œufs, & qu'on les passe au beurre roux avec un peu de farine.

Mousseron, petit champignon blanc qui vient au mois de Mai dans les bois auprès de la mousse.

Les mousserons donnent un grand relief aux ragoûts, & on en fait un ragoût particulier de cette maniere. Après les avoir bien nettoyés, on les lave bien & on les met égoutter, ensuite on les passe dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, & on les mouille de jus ; on les fait cuire à petit feu : étant cuits, on lie la sauce avec jaunes d'œufs & un peu de farine, puis on les sert chaudement.

Mousserons confits pour garder. Voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

Mouton, rôt de bif. On prend toute la croupe d'un mouton bien tendre, on leve adroitement la premiere peau de dessus par la pointe & on la laisse attachée par en bas ; on y met quelques tranches de jambon bien minces qu'on assaisonne de persil, ciboule & poivre blanc : on range le tout sur la croupe du mouton avec quelques bardes de lard, & on renverse la peau par-dessus ; on la ficele ensuite & on la fait cuire à la broche enveloppée de papier ; étant rôtie, on la panne proprement, on lui donne encore quelques tours de broche & on la sert chaudement. On peut en faire autant *d'un quartier d'agneau & de mouton.*

Mouton, quartier de mouton farci. Vous le farcissez sur la fesse d'un hachis que vous faites de la viande que vous en tirez, de même qu'à l'aloyau farci ; vous pannez ensuite le quartier de mouton & le mettez au four pour lui faire prendre couleur, puis vous le servez chaudement.

Mouton, quarré de mouton. Ayez un quarré de mouton, piquez-le de persil & le faites cuire à la broche : étant cuit, pannez-le de mie de pain, sel & poivre blanc, & servez-le avec jus de mouton & jus de citron. On le sert encore d'une autre maniere, & pour cela on le fait cuire dans un pot : étant cuit, passez-le dans une pâte claire & le faites frire dans du lard fondu ; étant frit, on le sert avec verjus de grain dans le tems, sel & poivre blanc.

Mouton, côtelettes de mouton en haricot. Prenez des côtelettes, coupez-les en deux, passez-les au roux avec lard fondu, mettez-y une pincée de farine & les navets en même tems ; laissez prendre au tout une belle couleur, & y mettez un peu de bouillon du pot, ou de l'eau, sel, poivre & clous de girofle : on laisse cuire le tout doucement ; étant à moitié cuit, on y met environ un verre de vin, & quand le tout est cuit, on le sert chaudement. Pour les côtelettes de mouton farcies, voyez ci-devant *Côtelettes farcies.*

Mouton, pieds de mouton farcis. Prenez des pieds de mouton bien échaudés,

& les faites cuire dans du bouillon avec un peu de perſil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne ſoient pas trop cuits : étant comme il faut, tirez-les, coupez les pieds & laiſſez la jambe, dont vous ôterez l'os & étendrez la peau, ſur laquelle vous mettrez un peu de farce de croquet ou autre ; roulez ces peaux l'une après l'autre, enſuite rangez-les dans une tourtiere, arroſez-les d'un peu de graiſſe, pannez-les proprement par-deſſus & leur faites prendre couleur dans le four ; étant colorés, égouttez la graiſſe, dreſſez ces pieds de mouton dans un plat, & les ſervez chaudement avec un peu de ragoût par-deſſus, ou du coulis de champignons.

Mouton, pieds de mouton à la ſauce blanche. Faites-les bien cuire, puis coupez-les par morceaux & leur faites prendre encore quelques bouillons dans deux autres eaux pour en ôter toute la colle : enſuite paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirez, ſel, poivre & muſcade, mettez-y un peu de bouillon, laiſſez-les-y un peu cuire ; étant tari, mettez-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & ſervez chaudement.

Mouton, queue de mouton à la ſainte-Menehould. Ayez une marmite, garniſſez-la dans le fond de bardes de lard & de quelques tranches de veau & d'oignons, rangez enſuite vos queues de moutons deſſus, & couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard ; ayant aſſaiſonné de fines herbes, épices & ſel, mettez votre marmite dans le four ou ſur la braiſe, que le tout ſoit bien cuit, mais qu'il ne ſe défaſſe pourtant pas ; après cela tirez-les, pannez-les bien & les faites griller ; étant grillées, on y fait une ſauce qu'on appelle ramolade ; elle eſt compoſée d'anchois, de câpres hachés, de perſil & ciboules hachées à part ; paſſez cela avec bon jus, une goutte d'huile, une gouſſe d'ail & aſſaiſonnement, & le mettez deſſous les queues, les ayant rangées dans un plat, & ſervez chaudement.

Mouton, queues de mouton d'autres manieres. Vos queues de mouton étant cuites à l'ordinaire, ôtez-en la peau, trempez-les enſuite dans de la pâte claire faite avec farine, jaunes d'œufs, ſel, poivre & bouillon, & faites-les frire en bonne friture ; ſervez avec poivre blanc, verjus de grain & perſil frit. Une autre fois ayant ôté la peau, arroſez les queues de mouton de lard fondu, & les pannez juſqu'à trois fois pour leur faire prendre une belle croûte au four, après quoi vous les pouvez glacer en les frottant de blanc d'œuf, & les remettre un moment au four, puis les ſervir chaudement.

Œuf. Comme il ſe trouve toujours des œufs à la campagne, il faut ici donner des inſtructions pour les accommoder de différentes manieres.

Œufs à l'orange. Il faut fouetter des œufs ſuivant le plat que vous voulez faire, & en même tems y preſſer le jus d'une orange : le tout étant bien battu & aſſaiſonné d'un peu de ſel, prenez une caſſerole ; ſi c'eſt un jour maigre, mettez-y du beurre, & en gras un peu de jus, verſez-y vos œufs & remuez toujours comme ſi c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond : étant cuits comme il faut, verſez-les ſur une aſſiette ou plat, & ſervez chaudement.

Œufs à la trippe. Ayez des œufs durcis, pelez-les & les coupez par rouelles, faites fondre un morceau de beurre frais dans une caſſerole, paſſez vos œufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre ; étant paſſés, mouillez-les de crême douce, faites-leur prendre un bouillon, dreſſez-les dans un plat & les ſervez chaudement. Si vous ne les voulez point ſervir à la crême, quand vous les paſſez à la caſſerole, mettez-y un peu de ciboule hachée ; & lorſqu'ils ſont paſſés, délayez deux jaunes d'œufs avec du verjus, liez vos œufs avec & ſervez chaudement.

Œufs à l'Allemande. Caſſez des œufs dans un plat, comme au miroir, mettez-y un peu de bouillon de purée & les faites cuire, délayez enſuite deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de lait & les paſſez par l'étamine, ôtez-en le bouillon où ont cuit vos œufs; jettez par-deſſus, vos jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnez couleur avec la pelle rouge.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures, paſſez le tout à l'étamine ou dans une paſſoire bien fine, mettez-y un peu de ſel & de ſucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menu, & un peu d'eau de fleur d'orange. Caſſez des œufs frais, délayez les jaunes dans votre mie de pain, fouettez les blancs en neige, & mêlez bien le tout enſemble; prenez une caſſerole, frottez-la de bon beurre par-tout, mettez vos œufs au pain dedans & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle feu deſſus & deſſous: étant cuits, vous les renverſez dans un plat, les poudrez de ſucre, les glacez avec la pelle rouge, & les ſervez chaudement.

Œufs au jus. Mettez du jus de mouton ou autre dans un plat, caſſez-y des œufs, brouillez-les & les aſſaiſonnez de ſel, muſcade & jus de citron; paſſez la pelle rouge par-deſſus pour leur donner couleur, & les ſervez chaudement.

Œufs au jus d'oſeille. Pochez des œufs bien frais en eau bouillante, dans laquelle vous aurez mis une cuillerée de vinaigre pour leur donner de la conſiſtance: étant cuits, tirez-les & les dreſſez dans un plat; pilez de l'oſeille, mettez le jus dans une caſſerole avec beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, ſel & muſcade, jettez cette ſauce liée ſur vos œufs & les ſervez chaudement.

Œufs au verjus de grain. Délayez vos œufs avec verjus de grain, aſſaiſonnés de ſel & de muſcade, faites-les cuire avec un peu de beurre, & les ſervez chauds.

Œufs au lait. Délayez une cuillerée de farine avec huit œufs blancs & jaunes dans une caſſerole, ajoutez-y du ſel menu, verſez-y peu à peu & à diverſes fois une pinte de bon lait, & délayez bien les œufs avec le lait; ceux qui aiment le ſucre peuvent y en mettre en poudre, & une goutte d'eau de fleur d'orange. Ayez un plat dans lequel vous voulez ſervir vos œufs, attachez au fond gros comme une noix de beurre, & verſez dedans les œufs qui ſont dans la caſſerole, enſuite prenez une autre caſſerole avec de l'eau, & la mettez ſur un fourneau ou réchaud allumé; quand l'eau bouillira, prenez le plat où ſont les œufs, couvrez-le & mettez le cul du plat dans la caſſerole qui eſt pleine d'eau ſur le feu; ayez ſoin d'y remettre de l'eau à meſure qu'elle s'uſera, & d'y entretenir toujours un feu égal & n'y point toucher: lorſqu'ils ſeront ſuffiſamment cuits, il faut leur donner couleur avec la pelle rouge, ce qui acheve de les faire cuire par-deſſus, & les ſervir chaudement après y avoir rapé un peu de ſucre.

Œufs farcis. Ayez des œufs & les faites durcir, tirez-les du chaudron & les mettez dans de l'eau fraîche pour les écailler aiſément, coupez-les tous par la moitié en travers, & en tirez les jaunes que vous mettez à part; faites tremper dans un demi-ſeptier de lait la groſſeur de deux œufs de mie de pain blanc pendant quatre heures. Prenez quelques champignons, nettoyez-les & les faites blanchir; tirez-les & les mettez égoutter; hachez-les bien menu avec du perſil, prenez enſuite votre mie de pain & la pilez avec tous les jaunes d'œufs durs, enſuite faites rouſſir dans une caſſerole la groſſeur d'un œuf de bon beurre frais, & jettez dedans les champignons hachés que vous remuerez bien, puis vous y mettrez vos jaunes d'œufs durs pilés, & vous remuerez bien le tout

ensemble ; en l'assaisonnant de sel & de poivre, vous n'y laisserez que peu de farine, & à mesure que la farce s'épaissira, vous y mettrez votre lait peu à peu, en tournant toujours avec une cuiller : la farce étant suffisamment épaisse, vous en emplirez toutes vos moitiés de blancs d'œufs, & les dresserez proprement dans un plat ; vous ferez une sauce blanche que vous jetterez dessus & les servirez chaudement.

Œufs à l'eau. Mettez dans un plat trois cuillerées de farine, délayez-la bien avec six jaunes d'œufs, ensuite mettez-y un peu de sel, du sucre en poudre à discrétion, & gros comme une noix de beurre frais, délayez bien le tout avec trois demi-septiers d'eau, & mettez le plat sur un feu modéré ; remuez toujours avec une cuiller jusqu'à ce que cela bouille, ensuite couvrez-les & les remettez sur de la cendre chaude pour les faire prendre : quand ils sont pris, vous les glacez avec la pelle rouge, vous les poudrez de sucre & les servez chaudement. On peut y mettre un peu d'eau de fleur d'orange en servant.

Œufs au miroir. Etendez dans un plat avec le dos d'une cuiller environ la grosseur d'un œuf de bon beurre ; cassez-y ensuite une demi-douzaine d'œufs, & les assaisonnez de sel bien menu, puis vous mettrez six cuillerées de bonne crême sur les blancs d'œufs, & y ajouterez un peu de sel ; faites cuire ces œufs à propos & donnez-leur de la couleur sur la fin avec la pelle rouge, sans faire durcir les jaunes ; rapez-y un peu de muscade, & les servez chaudement.

Œufs à l'oseille. Prenez une quantité d'oseille & un peu de poirée, nettoyez-les, lavez-les bien & les coupez menu, faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre, mettez vos herbes dedans, & quand elles seront amorties, assaisonnez-les de sel & de poivre ; la farce étant cuite, ôtez-la de dessus le feu & y mettez deux ou trois jaunes d'œufs cruds, mêlez bien le tout ensemble, remettez-la un moment sur le feu & dressez votre farce dans un plat ; rangez dessus des œufs durs coupés par quartiers, & rapez par-dessus un peu de muscade.

Œufs durs. Coupez par quartiers des œufs durs, rangez-les dans un plat & faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre avec du verjus, un peu de sel & de poivre : lorsque le beurre sera fondu, délayez-y trois jaunes d'œufs durs. La sauce étant bien liée, on la verse sur les œufs qui sont rangés dans le plat, on rape par-dessus un peu de muscade & de la croûte de pain, & on les sert chaudement. On peut servir les œufs durs coupés comme on vient de le dire, avec une sauce blanche seulement.

Omelette. Cassez des œufs dans une casserole la quantité qu'il vous plaira, salez-les à discrétion & y mettez du persil & de la ciboule hachés menu, battez bien ces œufs, ensuite faites fondre dans une poêle du bon beurre ce qu'il en faut, & faites-le chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vrai tems qu'il commence à roussir, puis versez les œufs dedans, donnez-y le feu bien vif, afin que l'omelette prenne une belle couleur ; prenez garde de la trop faire cuire : étant cuite, dressez-la sur une assiette dans un plat & la servez chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

Omelette au lard. Prenez le gras d'un quarteron de lard, ôtez les levures, coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à-peu-près comme une noisette, & faites-le fondre dans une poële ; quand il sera fondu, ôtez tous les petits morceaux, versez dedans sept ou huit œufs battus, salez un peu & l'achevez comme ci-dessus.

Omelette à la crême. Cassez six œufs dans une casserole, ajoutez-y quatre cuillerées de crême douce & du sel à discrétion, battez bien le tout ensemble, faites

fondre du beurre & le faites un peu roussir, versez les œufs dedans, & prenez garde de ne la point trop faire cuire.

Omelette à la farce. Faites de la farce avec des herbes douces, comme on a marqué aux œufs à l'oseille, dressez-la dans un plat & la couvrez d'une omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop seche.

Omelette au sucre. Fouettez une douzaine de blancs d'œufs & y mettez les jaunes avec de l'écorce de citron hachée menu : il faut y mettre un peu de crême douce & du sel : le tout bien battu ensemble, faites votre omelette avec bon beurre; & avant que de la verser sur le plat, sucrez-la dans la poële, puis tournez-la du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette; ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite, & tout d'un tems glacez-la avec la pelle du feu bien rouge : étant glacée, servez-la chaudement.

Omelette au jambon. Prenez un morceau de jambon cuit, rien que du maigre, hachez-le menu; cassez huit œufs, assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, persil haché & d'une cuillerée de crême, battez bien le tout ensemble, faites votre omelette à l'ordinaire & la servez chaudement.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon ou de quelque autre volaille qui ait été rôtie, coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffes & autres garnitures; le tout étant passé en ragoût & cuit, formez l'omelette, & avant que de la dresser sur son plat, mettez le ragoût dedans & l'omelette par-dessus, puis en la servant arrosez-la d'un peu de jus de mouton ou de bœuf, & servez chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts, comme rognons de veau, foies de lapins ou de levrauts, ris de veau, foies gras, le tout passé en ragoût auparavant. On en fait si l'on veut en maigre, d'une farce de poissons, de laitances de carpes & de farces d'herbes bien apprêtées.

Oil, est un grand potage qu'on peut servir en maigre aussi-bien qu'en gras.

Oil en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes, comme bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canard, perdrix, pigeons, poulets, un morceau de jambon crud; passez le tout au roux, mais n'empotez chaque chose que suivant ce qu'il faut de tems pour le cuire; faites une liaison de votre roux que vous mettrez ensemble; écumez bien tout cela & assaisonnez-le de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thym & basilic enveloppé dans un linge; ensuite ajoutez-y toutes sortes d'herbages & racines bien blanchies, selon que vous le jugerez à propos, comme oignons, poireaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par paquets; votre potage étant bien consommé, vous rangez dans un plat des croûtes rompues par morceaux, & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût : étant mitonnées, & avant que de servir, vous y mettrez encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé; vous dressez vos volailles & autres viandes, vous garnissez de racines votre potage, & le servez chaudement.

Oil en maigre. Prenez de bon bouillon de purée ou moitié poisson, empotez-y toutes les racines dont on a parlé ci-dessus, & les faites cuire bien à propos. Dressez votre oil, un pain de profiterole au milieu, & garnissez-le des racines.

On peut aussi servir un oil de racines & autres légumes à l'huile.

Oie, gros oiseau domestique. Il y en a aussi de sauvages : on les mange rôties, & pour cela on les vuide, on les habille proprement & on les fait refaire : si elles sont grasses, on ne les larde point, on les flambe seulement de lard : étant presque

preſque cuites, on les panne de mie de pain, & on les ſert chaudement.

Oiſons, ſe mangent rôtis à la broche, & pour cela on les vuide & on les barde, puis on fait une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules & perſil, aſſaiſonnés de ſel, poivre & muſcade dont on leur farcit le corps; enſuite on les fait rôtir à la broche: étant cuits, on les panne de mie de pain & on les ſert chaudement.

Oreilles de veau farcies. Prenez des oreilles entieres, échaudez-les bien & les faites un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouelle de veau, graiſſe & moëlle de bœuf, fines herbes, ſel & poivre, & en farcir le dedans des oreilles, puis les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la ſainte-Menehould: étant cuites, déficelez-les de maniere que la farce ne ſorte point & les roulez dans des œufs fouettés légérement; pannez-les en même tems & les faites frire dans du ſain-doux; étant frites de belle couleur, ſervez-les pour garnitures ou pour hors-d'œuvre garnies de perſil frit.

Oſeille. La maniere de conſerver de l'oſeille & autres herbes pour l'hiver, eſt enſeignée ci-devant au mot *Herbes*. La ſauce verte ſe fait avec du jus d'oſeille.

Pâte biſe pour les pâtés de jambon & groſſe venaiſon. Prenez un boiſſeau de farine de ſeigle, mettez-la ſur une table bien nette, & la détrempez avec eau chaude, faites-en une pâte qui ſoit ferme, mettez-y un quarteron de ſel bien menu & une demi-livre de beurre: quand la pâte ſera bien maniée & bien façonnée, vous jetterez de la farine deſſus & deſſous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaiſſeur d'un pouce pour former votre pâte.

Pâte blanche pour les gros pâtés. Ayez un demi-boiſſeau de belle fleur de farine de froment, mettez-la ſur une table & y faites un creux au milieu, dans lequel vous jetterez un demi-ſeptier ou un peu plus d'eau tiéde, trois onces de ſel bien menu, avec deux livres de beurre frais que vous incorporerez & en ferez une pâte: quand elle ſera bien liée & froiſſée avec les paumes des mains, vous ſaupoudrerez de la farine deſſus, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaiſſeur d'un pouce ou environ pour dreſſer votre pâte.

Si on veut cette pâte plus fine pour faire des pâtés qu'on mange chauds, ou pour faire des tourtes, tartes, talmouſes & autres pâtiſſeries, au lieu de deux livres de beurre pour un demi-boiſſeau de farine, on y en met trois livres; & lorſqu'on dreſſe une abaiſſe pour faire ces ſortes de pâtiſſeries, on leur donne l'épaiſſeur d'un bon écu, & l'on fait en ſorte que le milieu du fond du pâté ſoit un peu plus épais, afin de donner plus de ſoutenance au pâté.

Mais ſi l'on emploie de cette pâte pour faire des tartes, talmouſes ou autres pâtiſeries, on ne leur donne que l'épaiſeur d'une piéce de vingt-quatre ſols, plus ou moins, à proportion de la grandeur de la piéce de four.

Pâte feuilletée. Mettez ſur une table un demi-quart de fleur de farine, détrempez-la avec un peu d'eau, mettez-y une demi-once de ſel bien menu, & faites la pâte un peu mollette, laiſez-la repoſer un peu de tems, après quoi vous la travaillerez un peu, & l'étendrez avec le rouleau de l'épaiſeur du doigt: enſuite vous applatirez avec vos mains une livre de bon beurre, & l'étendrez ſur la pâte, la couvrant également par-tout, puis vous rabattrez les quatre coins de la pâte, en ſorte que le beurre ſoit enfermé dedans; cela étant fait, il faut jetter de la farine deſsus & deſsous, étendre la pâte & la rendre mince avec le rouleau, puis replier encore les quatre coins de la pâte ſur le milieu, la retendre de rechef & la replier ainſi juſqu'à cinq ou ſix fois, pour après réduire cette pâte à telle épaiſeur qu'il ſera à propos. Il eſt bon de ne pas oublier de poudrer

cette pâte de fois à autre avec un peu de farine, afin qu'elle ne s'attache pas sur la table ni au rouleau.

Epice toute prête dont on se sert pour l'assaisonnement des pâtés & pour la cuisine. Prenez trois quarterons de poivre blanc qui soit bien broyé, un quarteron de gingembre bien pilé, une once de girofle, une once de muscade, une once de canelle aussi bien pilée; passez le tout ensemble dans un tamis fin, ajoutez-y cinq livres de sel battu, mêlez bien le tout ensemble & le serrez dans une boîte qui ferme bien, que vous placerez en lieu sec. Cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens; mais pour ceux qui n'aiment point l'épice, en assaisonnant les viandes, il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y mettriez, & récompenser l'assaisonnement d'encore autant de sel que vous y en aurez mis.

Pâté chaud de perdrix. Ayez deux perdrix, vuidez-les & en gardez les foies; retroussez-les proprement & les battez sur l'estomac avec un rouleau, ensuite piquez-les de gros lard assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices: étant piquées, fendez-les par le dos, & pilez les foies de vos perdrix avec gros comme un œuf de veau, puis ajoutez-y du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, assaisonnés d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices: le tout étant bien pilé, vous en farcissez les corps de vos perdrix. Pilez encore du lard, ou le rapez, formez deux abaisses de pâte blanche, mettez-en une sur du papier beurré; prenez du lard pilé & l'étendez proprement sur l'abaisse, assaisonnez vos perdrix & les rangez sur votre lard, ajoutez-y quelques champignons, truffes, & une feuille de laurier; le tout bien couvert de bardes de lard, couvrez-le de votre seconde abaisse, fermez-en les bords tout autour; dorez votre pâté & le mettez au four: étant cuit, tirez-le & ôtez le papier de dessous; ayez un coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes; levez le couvercle du pâté & toutes les bardes de lard dessus; dégraissez-le bien, & avant que de servir, mettez le tout dans le pâté, recouvrez-le & le servez chaudement.

Les pâtés chauds de *poulets*, *pigeons*, *alouettes*, *cailles*, *grives*, & autres semblables, se font de la même maniere.

Pâté chaud de faisan. Prenez de la chair de faisan & de celle de poularde, avec un morceau de cuisse de veau tendre; hachez bien le tout ensemble avec persil, ciboule, champignons, mousserons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard crud: étant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau & faites une pâte blanche un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaisses, ou un pâté à découvert que vous ferez bien cuire; étant cuit, dégraissez-le & y mettez un coulis de champignons, & servez chaudement.

Pâté chaud de gros pigeons ou *dindons.* Prenez des gros pigeons, vuidez-les & les retroussez; battez-les sur l'estomac pour en casser les os, lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, prenez les foies & du lard crud, du persil, de la ciboule & des fines herbes: le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons & moëlle de bœuf, pilez-les ensemble dans le mortier, farcissez vos pigeons ou dindons dans le corps, & gardez un peu de farce pour mettre dessous: il faut faire une pâte blanche & dresser le pâté; mettre la farce sur l'abaisse, ensuite les pigeons bien rangés & bien assaisonnés: mettez-y une feuille de laurier, couvrez-les de bardes de lard, puis de l'autre abaisse. Votre pâté étant cuit, découvrez-le, ôtez-en les bardes de lard & y mettez un bon ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. puis servez chaudement.

Pâté chaud de turbot. On fait une abaisse de pâte blanche à l'ordinaire, &

après avoir bien écaillé & lavé le turbot, on en coupe la queue & la tête, & on en ôte le foie; on met du beurre frais ſur l'abaiſſe, avec ſel, poivre, fines herbes & fines épices, & on place deſſus le turbot lardé d'anchois; on l'aſſaiſonne comme deſſous, on le couvre de bon beurre & enſuite de l'autre abaiſſe, on le dreſſe proprement, on le dore d'œuf & on le fait cuire au four : étant cuit, on le découvre, on le dégraiſſe, & on jette dedans un ragoût d'écreviſſes, champignons & truffes, puis on le ſert chaudement.

Pâté chaud de rougets. On le dreſſe comme celui de turbot; on aſſaiſonne les rougets & on les garnit de même : on y ajoute des queues d'écreviſſes, ſi on en a : étant bien cuit, on paſſe les foies à la caſſerole avec un peu de beurre roux, & par l'étamine avec demi-verre de vin blanc; enſuite on met le tout dans le pâté que l'on remet au four un peu de tems, puis on le ſert avec jus de citron.

Pâté chaud de truite. On larde la truite d'anguilles après l'avoir écaillée & inciſée, puis on l'aſſaiſonne & on l'empâte comme les autres pâtés de poiſſons : étant cuit, on l'ouvre & on le dégraiſſe, on jette dedans un ragoût d'écreviſſes, & on le ſert chaudement.

Pâté de jambon. Ayez un bon jambon, ôtez-en la peau ou couenne & la mauvaiſe graiſſe qui eſt autour; coupez le manche & levez l'os du milieu; dreſſez une abaiſſe de pâte biſe de l'épaiſſeur d'un pouce, formez-la en rond & mettez d'abord une quantité raiſonnable de lard pilé ou rapé, rangez le jambon deſſus & y mettez des feuilles de laurier & quelques tranches de citron, environ cinq ou ſix; couvrez-le par-deſſus de bardes de lard, & enſuite de l'autre abaiſſe : il faut mouiller les bords de la pâte pour la faire bien joindre, & façonner le pâté avec des fleurs-de-lys autour, le dorer d'un jaune d'œuf battu & le mettre au four : il demande au moins ſix heures pour être cuit.

Pâté de cerf & autre venaiſon. Il faut laiſſer mortifier ſuffiſamment la viande de cerf ou autre venaiſon que l'on veut mettre en pâte, ou bien la mariner, c'eſt-à-dire la mettre tremper dans du verjus avec ſel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant trois ou quatre heures; enſuite on la tire, on la met égoutter, & on la larde de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices : on dreſſe une abaiſſe de pâte biſe, comme pour le jambon, & on accommode ſa viande de la même maniere. Ce pâté étant fait & bien aſſaiſonné, on le dore de jaunes d'œufs & on le fait cuire au four; il faut trois ou quatre heures pour cela; quand il aura pris couleur on le percera par-deſſus, de peur qu'il ne creve & ne s'enfuie : étant cuit & ſortant du four, on le bouchera avec un peu de pâte.

Pâté de tranches de bœuf & autres groſſes viandes. On prend une tranche de cimier, on la bat bien avec un rouleau, & on la larde de gros lard aſſaiſonné comme ci-devant. On dreſſe ce pâté en pâte blanche, on l'aſſaiſonne comme les autres, & on le fait cuire de même.

Pâté d'éclanche de mouton. Ayez une belle éclanche, ôtez-en la peau & la graiſſe, déſoſſez-la & la battez bien, lardez-la de moyens lardons aſſaiſonnés de ſel, de fines herbes, perſil, ciboules & épices; faites une pâte blanche dont vous tirerez votre abaiſſe, qui ſoit un peu épaiſſe, & la mettez ſur un papier beurré, dreſſez votre éclanche avec du lard pilé & des bardes de lard, feuilles de laurier & aſſaiſonnement néceſſaire, couvrez votre pâté d'une autre abaiſſe, & l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les précédens, environ trois heures; n'oubliez point de le percer auſſi-tôt qu'il aura pris couleur, de peur qu'il ne creve : étant cuit & en le tirant du four, mettez-y par le ſou-

pirail une petite gouſſe d'ail ou d'échalotte écraſée, & bouchez le trou avec un peu de pâte.

Pâté de rouelle de veau. Prenez une bonne rouelle de veau, battez-la un peu, mettez-la mariner avec vinaigre aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant une heure, enſuite tirez-la & la mettez égoutter, puis lardez-la de moyens lardons aſſaiſonnés; du reſte obſervez ce qu'on vient de dire pour le pâté d'éclanche, & le faites de même : il n'y faut point d'ail ni d'échalotte.

Pâté de lievre. Dépouillez un lievre, vuidez-le & lui caſſez les os en le battant avec un rouleau pour en applatir la viande, enſuite lardez-le de moyen lard aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices; dreſſez une abaiſſe de pâte blanche de bonne épaiſſeur, & mettez raiſonnablement du lard pilé ſur l'abaiſſe, & des bardes de lard : vous dreſſez votre lievre deſſus & le couvrez de bardes de lard, feuilles de laurier, & enſuite de l'autre abaiſſe; vous le façonnez proprement, vous le dorez & le mettez cuire au four; il faut deux heures pour cela: quand on le veut déſoſſé, on doit tâcher d'en conſerver la chair la plus entiere qu'il eſt poſſible, la larder de gros lard aſſaiſonné, & la mettre en pâte comme ci-deſſus : il faut la chair de deux lievres pour faire un pâté.

Pâté de canard. Prenez quatre canards, plumez-les & les vuidez, caſſez-en l'eſtomac, lardez-les de moyen lard aſſaiſonné de poivre, ſel, fines herbes & fines épices; enſuite prenez du lard, coupez-le par morceaux, pilez-le dans un mortier avec du perſil & de la ciboule, & un morceau de beurre frais, mettez-en raiſonnablement dans le corps de chaque canard; dreſſez une abaiſſe de pâte biſe ou blanche de l'épaiſſeur d'un pouce & de la grandeur à pouvoir contenir les quatre canards; mettez ſur l'abaiſſe du lard pilé & y arrangez les canards deſſus bien aſſaiſonnés; couvrez-les de feuilles de laurier & de bardes de lard, & enſuite de l'autre abaiſſe; façonnez le pâté comme les autres, dorez-le de jaune d'œuf & le mettez cuire au four : quand il a pris couleur, percez-le par-deſſus & le laiſſez cuire pendant cinq heures; étant cuit, tirez-le & le bouchez d'un peu de pâte, puis laiſſez-le refroidir.

Pâté de perdrix. Ayez quatre ou ſix perdrix, plumez-les & les vuidez, gardez-en les foies, battez-les ſur l'eſtomac pour en caſſer les os, lardez-les enſuite de gros lard aſſaiſonné; prenez les foies & du lard, mettez-y un peu de ſel & de poivre, pilez le tout dans un mortier, partagez cette farce en autant de perdrix que vous en avez, & mettez chaque part dans le corps de chaque perdrix; faites une abaiſſe de pâte blanche d'une épaiſſeur raiſonnable, enſuite mettez deſſus du lard pilé avec du ſel, du poivre, fines herbes, fines épices & quelques feuilles de laurier; arrangez vos perdrix deſſus, aſſaiſonnez-les comme il faut; mettez un peu de lard pilé deſſus, & un peu de beurre frais avec des feuilles de laurier, couvrez-les de bardes de lard, & enſuite de l'autre abaiſſe, façonnez le pâté proprement, dorez-le & le mettez cuire au four : il faut au moins trois ou quatre heures pour le faire cuire Auſſi-tôt qu'il a pris couleur dans le four, percez-le comme les autres, de peur qu'il ne creve & que la ſauce ne s'enfuie : étant cuit, vous le tirez du four & le bouchez d'un peu de pâte.

Pâté de poulet d'Inde. Il faut avoir un bon poulet d'Inde, le laiſſer mortifier quelques jours, le vuider & lui caſſer les os avec un rouleau, afin d'en applatir la viande & de n'y point laiſſer de vuide; enſuite entaillez-le de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement; ayez de gros lardons bien aſſaiſonnés, & lardez votre dinde comme il faut avec une lardoire de bois; aſſai-

sonnez bien la viande dedans & dehors, & la dressez comme les autres en pâte blanche, & faites cuire le pâté de même : ceux qui voudront le désosser, n'ont qu'à le fendre par le dos & en tirer tous les os, même celui de l'estomac ; il faut tâcher toujours de conserver la peau entiere : on peut le remplir en dedans d'une rouelle de veau hachée avec moëlle ou graisse de bœuf & lard, assaisonner bien le tout, le dresser en pâte blanche comme les autres, & le faire cuire au four de même.

Pâté de godiveau. Prenez de la rouelle de veau, ou de porc frais, ou d'autre viande, hachez-la bien menu avec autant de graisse de bœuf qui soit fraîche, & un peu de lard, assaisonnez-la de sel & de poivre, ou d'épices dont nous avons parlé : quand le tout sera bien haché, vous y pouvez mettre un œuf crud & le bien mêler ensemble, puis vous dresserez votre pâté de pâte fine, vous lui donnerez la forme ovale, & la hauteur de trois doigts ou environ ; mettez une partie de votre chair dedans & la pressez avec les doigts contre la croûte : lorsque vous aurez accommodé le premier lit de la viande, vous y mettrez des béatilles, comme ris de veau coupés par morceaux, champignons, morilles, pointes d'asperges, culs d'artichauts, marrons rôtis, & du verjus de grain, s'il y en a ; rapez un peu de muscade sur vos béatilles, & couvrez tout cela du reste de votre chair hachée, vous la presserez un peu avec la main sur les béatilles : il faut que le bord du pâté surpasse d'un peu la chair ; on ne le couvre pas, mais on doit renforcer le bord d'une bande de pâte que vous y joindrez par-dedans ; vous ferez en sorte qu'elle déborde un peu sur la chair : il faut découper ce bord de pâte qui touchera sur la chair ; vous pouvez raper un peu de muscade sur la viande, dorer le pâté & le mettre au four. Quand il sera presque cuit, vous le tirerez à l'embouchure du four pour y verser un peu de sauce blanche faite avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus, puis vous remettrez ce pâté au four environ un demi-quart d'heure, afin que cette sauce s'épaississe.

Vous pouvez faire un de ces pâtés dans une tourtiere, & faire la croûte de pâte feuilletée.

On estime à Paris les pâtés de perdrix rouges avec hachis de truffes de Périgueux, ceux de canards & de dindons avec bécasses ou perdrix d'Amiens, ceux d'alouettes de Péthiviers en Beauce, & ceux de cochon de lait d'Alençon & de Ponteau-de-mer.

Pâté de carpe. Ayez une grosse carpe, écaillez-la & la vuidez pour en ôter l'amer, incisez-la en différens endroits & la lardez de lardons d'anguille ; assaisonnez-la dessus comme dessous de bon beurre frais, sel, poivre, clous, muscade & laurier ; dressez votre pâté de la longueur de la carpe en pâte fine, couvrez-le de l'autre abaisse & le faites cuire à petit feu : étant cuit à demi, mettez-y un demi-verre de vin blanc & le remettez au four pour l'achever de cuire ; n'oubliez point de remplir le corps de laitances.

Les pâtés de truites & de soles se font de même.

Petits pâtés de poissons. Prenez chair de carpes, anguilles, tanches & des champignons à demi-cuits en casserole, hachez le tout avec persil, ciboule, thym, sel, poivre, clou, autant de bon beurre frais que de chair de poisson ; dressez vos petits pâtés en pâte feuilletée dans des petites tourtieres, & les faites cuire au four.

Petits pâtés en gras. Prenez du blanc de volaille, un morceau de rouelle de veau, un morceau de lard, hachez bien le tout & le pilez encore dans le mortier ; assaisonnez-le bien & y mettez un peu d'ail ; faites une pâte fine, formez-en de petites abaisses de l'épaisseur d'un quart d'écu, & les mettez dans des

petites tourtieres, ou bien, ſur du papier graiſſé; mettez dans chaque abaiſſe gros comme une noix de votre hachis, couvrez-les de l'autre abaiſſe, façonnez-les proprement, dorez-les & les mettez cuire au four : il faut environ une petite demi-heure pour les cuire.

Perche, eſt un poiſſon d'eau douce fort excellent : il s'apprête de différentes manieres.

Perches en filets aux concombres. Ecaillez & vuidez les perches, puis faites-les frire : étant frites, coupez-les en filets, enſuite faites un ragoût de concombres de cette maniere. Prenez des concombres & les pelez, coupez-les par moitié & en ôtez la graine; coupez-les par petites tranches & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, d'une couple d'oignons coupés par tranches, & d'un peu de vinaigre; laiſſez-les mariner deux heures, enſuite preſſez-les dans une ſerviette & les paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre; étant paſſés, mouillez-les de bouillon de poiſſon & les laiſſez mitonner à petit feu : étant cuits, dégraiſſez-les bien & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite; mettez les filets de perches dans la caſſerole & les laiſſez un peu mitonner, puis tirez-les & les dreſſez dans un plat, jettez le ragoût de concombres par-deſſus, & le ſervez chaudement.

Perches en filets au blanc. Paſſez des champignons au blanc & les faites cuire avec un peu de crême ſans liaiſon; ayez vos filets de perches coupés tout prêts comme ceux ci-deſſus, & les mettez mitonner dedans, liez-les de deux ou trois jaunes d'œufs avec du perſil haché, ſel, poivre & muſcade rapée; vous les remuerez bien doucement, de peur de rompre vos filets : étant cuits, vous les dreſſerez dans un plat, jetterez votre ragoût par-deſſus, & ſervirez chaudement.

Perdreaux. Ils ne ſont bons que quand ils ſont maillés; c'eſt ordinairement à la fin d'Août qu'ils le ſont. On les mange rôtis à la broche piqués de menu lard; on a ſoin de les envelopper de papier en les faiſant cuire : étant preſque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, & on les ſert chaudement.

Perdrix à l'Eſpagnole. Ayez trois perdrix, vuidez-les & mettez les foies à part, trouſſez-les & les faites refaire; bardez-les & les mettez cuire à la broche; étant cuites, pilez-en une dans le mortier avec les foies que vous avez mis à part, enſuite délayez-la dans du coulis de veau & de jambon, & la faites mitonner à petit feu qu'elle ne bouille point, puis paſſez ce coulis à l'étamine. Cela fait, mettez deux verres de bon vin dans une caſſerole avec une tranche d'oignon, & une ou deux rocamboles que vous faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la moitié, & le paſſez dans un tamis. Vous dépecerez vos deux autres perdrix, les mettrez dans une caſſerole, verſerez dedans & le coulis & le vin, & laiſſerez mitonner le tout ſur des cendres chaudes, qu'elles ne bouillent point; enſuite vous dreſſerez vos perdrix dans un plat & les ſervirez chaudement.

Perdrix, Biberot. Faites rôtir deux perdrix & en prenez tout l'eſtomac; s'il ne ſuffit pas, prenez quelques eſtomacs de poulardes rôties, hachez le tout bien menu & le pilez encore dans le mortier; après cela, pilez-en les carcaſſes dans un mortier : étant pilées, mettez-les dans une caſſerole avec du jus de bœuf, & l'ayant enſuite paſsé à l'étamine, remettez-le dans une marmite & votre biberot ou viande pilée dedans, puis laiſsez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond : on y met ſi l'on veut une cuillerée d'eſsence de jambon. Il faut le faire cuire de maniere qu'il ne ſoit ni trop liquide ni trop gras : étant bien cuit, dreſſez-le dans un plat & le ſervez chaudement.

Perdrix en filets. Vos perdrix étant cuites à la broche, coupez-les par filets, ensuite passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des champignons, mouillez-les de jus de veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, dégraissez-les & les liez de coulis de veau & de jambon, puis mettez les filets de perdrix dans le ragoût, laissez-les chauffer, assaisonnés de sel & de poivre, & les dressez dans un plat pour les servir chaudement.

Perdrix à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'Oisons.*

Pigeons au basilic. Prenez des pigeonneaux bien échaudés & bien blanchis, fendez-les par le dos si peu que rien pour y pouvoir mettre une petite farce faite avec lard crud & les foies des pigeonneaux que vous hachez bien ensemble avec un peu de persil, basilic & ciboule, sel & poivre; étant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite avec du bouillon ou oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du sel; étant cuits, on les tire hors de la marmite; ensuite ayez des œufs battus, roulez vos pigeons dedans & en même tems dans la mie de pain; quand ils seront bien pannés, faites-les frire dans du sain-doux bien chaud jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; étant frits, retirez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Pigeons au fenouil. Ayez de bons pigeonneaux, vuidez-les & les retroussez, faites-les blanchir un peu sur le feu; prenez les foies avec du lard, de la ciboule, du persil & un peu de fenouil verd; hachez & assaisonnnez bien le tout, farcissez-en le corps de vos pigeons, faites-les rôtir, & en servant mettez par-dessus un bon ragoût de champignons.

Pigeons à la braise. Prenez de gros pigeons bien retroussés, & les piquez de gros lard bien assaisonné, farcissez-les d'une farce faite avec rouelle de veau, lard, moëlle de bœuf, persil, sel & poivre: étant farcis dans le corps, prenez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & tranches de bœuf ou de veau, rangez vos pigeons dessus avec sel, poivre & fines herbes, couvrez-les de bardes de lard & de tranches de bœuf, & la marmite de son couvercle; ensuite mettez-les à la braise, les y laissant doucement cuire: vos pigeons étant cuits, dégraissez-les bien & les tirez, dressez-les dans un plat sans les bardes ni les tranches, & les servez avec un ragoût de ris de veau, truffes & champignons par-dessus.

Pigeons en compote. Ayant vuidé & troussé proprement les pigeons, lardez-les de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu; ayant pris belle couleur, faites-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc & bouillon, laissez cuire le tout doucement: étant cuit, liez la sauce avec un coulis blanc ou roux, dressez vos pigeons dans un plat & les servez chaudement.

Pigeons à la Sainte-Menehould. Prenez de gros pigeons, vuidez-les & les retroussez proprement, coupez-les en deux & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné, puis mettez-les cuire à la braise comme ci-dessus: étant cuits, tirez-les & les pannez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent; faites-les frire ou les mettez sur le gril & leur faites prendre belle couleur: si vous les faites frire, il faut avant de les panner les tremper dans des œufs battus & les faire frire de belle couleur: étant grillés ou frits, servez-les avec une ramolade dessous faite avec anchois, persil, câpres hachées, un peu de ciboule, bon jus de bœuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Pigeons en surtout. Ayez des gros pigeons bien retroussés, faites une farce avec lard crud, jambon cuit, truffes & champignons, hachez tout cela avec les foies, persil & ciboules, une pointe d'ail & ris de veau: le tout bien haché &

assaisonné, vous la liez avec deux jaunes d'œufs ; ensuite farcissez vos pigeons entre la peau & la chair, & dans le corps, ficelez-les bien ; ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac, le tout bien ficelé & enveloppé de papier ; vous les mettez à la broche : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts, sel & poivre, & avant que de servir, dressez vos pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût par-dessus ; remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Plie, est un petit poisson plat & large qu'on pêche dans la Loire & autres rivieres : on le sert rôti sur le gril avec une sauce blanche ; on sert aussi les plies frites garnies de persil frit : on les sert encore en ragoût ; pour cela, après les avoir vuidées & bien lavées, on leur coupe le bout de la tête & de la queue, & on les met dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances de carpes, morilles, truffes, persil, ciboule, thym & un morceau de bon beurre pêtri de farine ; remuez-les doucement, de peur de les rompre : étant cuites & de bon goût, dressez-les proprement & les servez.

Pluviers, s'accommodent comme les bécasses, excepté qu'il faut les vuider. Si on veut les manger rôtis, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche : étant cuits, on les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

Poirée, & autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant au mot *Herbes*.

Potages Bourgeois. Mettez de l'eau dans une marmite avec un bon morceau de bœuf de cimier ou de tranche, faites-la écumer, & quand le pot aura bouilli une demi-heure, mettez-y du mouton, un jarret de veau, & une volaille si vous en voulez ; ajoutez-y du sel & trois clous de girofle, & le laissez bouillir. Une heure ou demi-heure avant que de dresser, vous mettrez des herbes avec un peu de concombres ou de racines suivant la saison, & du verjus en grain : ayant dressé le potage sur des croûtons ou du pain séché, faites-le mitonner sur de la braise, & mettez du bouillon à mesure qu'il sera consommé. On peut ajouter au potage deux jaunes d'œufs délayés avec demi-verre de verjus & un peu de bouillon, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, & les verser sur le potage.

Potages aux herbes. Prenez de l'oseille, des laitues, du pourpier, du cerfeuil, de la bourrache, de la poirée, des ciboules ou un oignon : les ayant bien nettoyés & lavés, hachez-les grossiérement & les mettez dans un pot avec peu d'eau, du beurre & du sel, & lorsqu'elles sont presque cuites, écrasez-les avec une cuiller à pot, & y ajoutez ensuite de l'eau ce qu'il en faut ; mettez-y une grosse croûte de pain, & faites bouillir le potage un peu de tems ; ensuite dressez-le & le faites mitonner sur un réchaud ; mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & les versez sur le potage.

Potage à l'oignon. Faites fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y ensuite des oignons coupés par tranches, & lorsqu'ils seront cuits, versez-les dans une marmite dans laquelle il y ait de l'eau chaude ; mettez-y du sel, du poivre, & un peu de mie de pain fraisé. Quand il a bouilli quelque peu de tems, vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, le dresser & le faire mitonner.

Potage à la purée. Prenez un litron de pois secs, & les ayant lavés avec de l'eau tiéde, faites-les tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, & qu'elle surnage de trois bons doigts ; faites-les cuire dans la même eau, les remplissant d'eau chaude quand il en sera besoin ; & lorsque les pois seront cuits, tirez-les & les passez ; ou bien, mettez tremper dans de l'eau chaude un litron de pois secs, & les faites cuire à demi, puis, sans les écraser, ôtez-en le bouillon,
&

& s'il n'y en a pas assez, remettez de l'eau chaude dans les pois & les faites encore bouillir pour avoir d'autre bouillon. Prenez de cette purée & en mettez dans une marmite autant qu'il faut avec du beurre & du sel, & aussi-tôt qu'il aura pris quelques bouillons, mettez-y des racines de persil & deux clous de girofle : vous pouvez y mettre aussi des herbes, comme de l'oseille, du cerfeuil & de la chicorée blanche, autant de l'un que de l'autre, avec un oignon ou de la ciboule, & lorsque les herbes sont cuites, on dresse le potage, on le fait mitonner & on le sert.

Potage à la citrouille. Prenez un morceau de citrouille, pelez-le & le coupez par morceaux; faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, deux clous de girofle & un morceau de beurre; quand elle est cuite & qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroît encore des morceaux, écrasez-les avec la cuiller à pot, ensuite mettez-y du lait, & lorsqu'il commencera à bouillir, retirez la marmite du feu, & ayant tranché du pain dans un plat, dressez le potage & le servez.

Potage au lait. On fait bouillir le lait, le sucre & le sel tout ensemble avec un peu de canelle & deux clous de girofle : quand il commence à bouillir, on ajoute des jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait, & on tourne avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit pour empêcher qu'il ne se tourne : il doit être fait promptement, puis le dresser & le servir.

Potage de lait d'amandes. Prenez une livre d'amandes douces, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems en les arrosant d'un peu d'eau : étant bien pilées, faites tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le potage; mettez-y un peu de sel, puis versez cette eau dans le mortier, & passez le tout par l'étamine deux ou trois fois, ensuite mettez le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre & un morceau de canelle en bâton; faites cuire le tout à petit feu, puis coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans un plat : quand elles seront séchées à l'air du feu, faites mitonner votre potage du même lait, & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire & le servez.

Julienne, est le nom d'un potage qui se fait de cette maniere. Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton & la dégraissez bien, ôtez-en la peau, & quand elle sera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, afin qu'il y ait du bouillon pour votre potage; mettez ensemble un bon morceau de tranches de bœuf, de rouelle de veau, un bon chapon, quelques racines & oignons piqués de clous de girofle; faites cuire tout cela long-tems, afin que votre bouillon soit bien nourri; ayez dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, & du cerfeuil, laissez-le bien cuire avec du bouillon de la grande marmite; après cela, dressez vos croûtes, faites-les mitonner, & arrangez vos asperges & votre oseille dessus, & servez chaudement. On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes; les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes, & vous y ajoutez ensuite des racines & légumes dont vous garnissez le potage avec des montans d'asperges rompues, rien que du verd comme des petits pois.

Potage de canard aux navets. Ayez un canard, vuidez-le & le troussez proprement, faites-le refaire & le piquez de gros lard assaisonné; faites-le cuire à demi à la broche, ensuite tirez-le & l'empotez dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons & quelques racines; mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire; ensuite prenez des navets, pilez-les & les coupez en dez ou

en long, & les farinez un peu; faites rouſſir du ſain-doux dans une caſſerole, la quantité qu'il en faut pour frire les navets : étant frits d'une belle couleur, laiſſez-les égoutter, puis mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire; mitonnez des croûtes avec le bouillon où a cuit le canard; ayant eu ſoin de le dégraiſſer. Le potage étant mitonné, dreſſez le canard deſſus, garniſſez le bord de votre potage des navets, & jettez le jus des navets par-deſſus avec un jus de veau, enſuite ſervez-le chaudement.

Potage de ſanté. Prenez un chapon, poularde, ou autre volaille, vuidez-le & le trouſſez proprement; empotez-le avec de bon bouillon fait avec bœuf de cimier, jarret de veau & mouton, & le faites cuire; mettez-y des racines, comme carottes, panais, racines de perſil, oignons, paquets de chicorée, paquet de céleri, paquet d'oſeille, pourpier & cerfeuil; faites cuire le tout dans une marmite à part avec du bouillon, mitonnez votre potage de croûtes avec du bouillon où a cuit votre volaille; dreſſez le chapon ſur le potage, & le garniſſez de la ſorte d'herbes que vous ſouhaitez, qui ſont empotées dans la marmite; arroſez le potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes, & le paſſez auparavant dans un tamis, puis jettez par-deſſus un jus de veau & le ſervez chaudement.

Potage d'écreviſſes. Le bouillon de ce potage eſt celui de poiſſon dont on a parlé à la lettre B. Ainſi prenez un demi-cent d'écreviſſes, & les faites cuire à l'ordinaire : étant cuites, tirez-les & mettez les queues à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches, des pointes d'aſperges & culs d'artichauts; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de beurre & le mouillez d'un peu de bouillon de poiſſon, puis mettez-y un bouquet de fines herbes, & les laiſſez mitonner à petit feu : étant cuites, mitonnez des croûtes de bouillon de poiſſon. On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écreviſſes déja cuites & le corps auſſi, en ayant ôté l'amer qui eſt proche de la tête, & y ayant ajouté du bouillon, après quoi il faut le paſſer par une étamine, le verſer ſur des croûtes mitonnées, ranger le ragoût d'écreviſſes autour, & ſervir chaudement.

Potage aux moules. Il faut prendre de bonnes moules, les bien nettoyer & les laver dans quatre ou cinq eaux : étant bien lavées, mettez-les dans une marmite avec de l'eau qui vous ſervira pour le bouillon, en cas que vous n'ayez pas de bouillon de poiſſon. Mettez avec vos moules un peu de perſil, bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites blanchir : auſſi-tôt que la coquille s'ouvre, cela ſignifie qu'elles le ſont aſſez. Paſſez le bouillon dans une marmite à part, ôtez les moules de leurs coquilles, & n'en laiſſez que pour garnir votre potage; les autres ſeront miſes dans une petite marmite ou caſſerole, rien que la chair; après mettez-y des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier pour mettre au milieu du potage, & trois ou quatre culs d'artichauts coupés en quatre. Paſſez tout ce ragoût avec du bon beurre dans une caſſerole & un peu de farine : étant bien paſſé, mouillez votre ragoût de bouillon de moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron : le tout cuit doucement & bien aſſaiſonné, faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même bouillon des moules : étant mitonné, vous le garnirez de vos moules qui ſont dans la coquille, & rangerez le ragoût par-deſſus, enſuite vous délayerez trois ou quatre jaunes d'œufs dans du bouillon de moules & le ferez un peu chauffer, puis le verſerez ſur votre potage, & le ſervirez chaudement.

Poularde à l'Angloiſe. Ayez une bonne poularde, vuidez-la proprement, &

faites une farce avec du blanc de volaille cuit, quelques ris de veau, un peu de lard & du jambon, de la tetine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboules hachés, assaisonnés de sel, de poivre, fines herbes & fines épices; hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, & pilez le tout dans le mortier; ensuite mettez cette farce dans le corps de la poularde, ficelez-la par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point; faites-la refaire, mettez une barde de lard dessus & dessous, enveloppez-la dans du papier & la faites rôtir à la broche : étant cuite, vous la servez chaudement avec une petite sauce composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de câpres que vous passez dans un peu de lard fondu, & que vous mouillez de jus de veau : on y met aussi un peu de coulis de veau & de jambon, & on la sert chaudement.

Poulardes à la crême farcies sur l'arrête. Faites rôtir vos poulardes à la broche : étant rôties, prenez-en la chair de l'estomac & la hachez bien proprement avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffes, de la ciboule & du persil, une mie de pain trempée dans de la crême qui ait un peu mitonné sur le feu : le tout étant bien haché, & même pilé dans le mortier & bien assaisonné, mettez-y quelques jaunes d'œufs; ensuite il faut farcir avec cela vos poulardes sur l'arrête bien proprement, les ranger dans un plat ou tourtiere, les panner dessus proprement, y ayant passé auparavant du blanc d'œuf fouetté, & leur faire prendre couleur dans le four; après quoi dressez vos poulardes dans un plat, mettez dessous un petit ragoût de champignons & foies passés à la crême, & servez chaudement.

Poulardes en filets. Quand on a des poulardes rôties de reste, on coupe toute la chair en filets & on ôte la graisse; on range les filets dans le fond d'un plat, & on y fait une sauce de cette maniere : hachez du persil, un peu de ciboule & des câpres, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile d'olive & de vinaigre, sel & poivre; délayez tout cela bien ensemble, & pressez-y un jus de citron : il ne faut point mettre cette sauce sur le feu après qu'elle est bien délayée, versez-la dans le plat où sont vos filets de poulardes, & servez froid.

Poulardes rôties. Elles s'apprêtent comme les chapons. Voyez ci-devant *Chapons gras*.

Poulets au jambon. Prenez des poulets, vuidez-les, retroussez-les & ne les faites pas blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque poulet, battez-les un peu & les assaisonnez de persil & ciboule hachés; détachez avec les doigts la peau de dessus l'estomac de vos poulets pour y pouvoir faire entrer la tranche de jambon entre la chair & la peau, ensuite blanchissez-les à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard, ficelez-les & les mettez à la broche : étant cuits, tirez-les & les débardez, rangez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir, & jettez dessus une essence de jambon : vous trouverez la maniere de la faire à la lettre J, & les servez chaudement.

Poulets en fricassée. Ayez de bons poulets, vuidez-les & les coupez par morceaux; lavez-les dans de l'eau fraîche & les faites égoutter quelque tems; faites fondre dans une casserole ou chaudron de bon beurre frais environ un quarteron pour trois poulets, & autant de lard gras coupé par petits morceaux. Quand l'un & l'autre seront fondus & presque roux, vous passerez bien les poulets dedans, & les assaisonnerez de sel, poivre, clous de girofle & un petit paquet de persil & ciboule liés ensemble; vous y ajouterez des mousserons, morilles, champignons, culs d'artichauts, ris de veau & foies gras; mouillez vos poulets de bouillon ou d'eau, & les faites cuire jusqu'à parfaite cuisson : étant

cuits, liez la ſauce avec jaunes d'œufs & verjus, dreſſez votre fricaſſée dans un plat, garniſſez-la de tranches de citron & la ſervez chaudement.

Poulets farcis aux huitres. Il faut avoir de bons poulets, les accommoder comme ſi c'étoit pour rôtir, & faire une petite farce avec des huitres, ris de veau, champignons, truffes, du perſil & de la ciboule hachés, un peu de lard, du blanc de volaille cuit aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs & un morceau de mie de pain trempée dans de la crême; hachez bien le tout & le pilez dans le mortier, puis paſſez-le dans une caſſerole avec un peu de lard fondu & le mouillez d'un peu de jus; enſuite il faut farcir les poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtés, & les faire rôtir avec une barde ſur l'eſtomac : étant cuits, dreſſez-les dans un plat, mettez-y un peu de champignons, & ſervez chaudement.

Poulets en marinade. Voyez *Marinade de poulets.*

Poulets au coulis d'écreviſſes. Prenez de bons poulets, vuidez-les & les trouſſez proprement, puis faites-les rôtir. Si vous les voulez mettre à la braiſe, il faut les larder de gros lard & de jambon : du reſte voyez comme cela ſe pratique à l'article *des Pigeons* & *Langues de bœuf,* & vous y conformez. Etant cuits d'une maniere ou d'autre, ayez un bon ragoût compoſé de toutes ſortes de garnitures bien paſſé & bien aſſaiſonné; ſavoir, ris de veau, crêtes, foies gras, champignons, truffes, pointes d'aſperges, culs d'artichauts, ſelon la ſaiſon. Après que votre ragoût ſera cuit, mettez-y les poulets, afin qu'ils tirent le goût de la ſauce; enſuite prenez des écreviſſes cuites à l'ordinaire, ôtez-en les queues, mettez-les à part & pilez bien toutes les jambes : ayant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, paſſez-le à l'étamine avec du jus de veau; & quand vous ſerez prêt de ſervir, vous jetterez le coulis d'écreviſſes dans le ragoût : vos queues d'écreviſſes vous ſerviront pour garnir; vous les pouvez mettre ſi vous voulez dans le ragoût, & ſervez chaudement.

Poupiettes. Plat particulier qu'on ſert en cuiſine & qu'on fait de cette maniere. Prenez des bardes de lard qui ſoient un peu longues & pas trop larges, autant de tranches de veau que de bardes, & les ayant bien battues, vous mettez chaque tranche ſur une barde. Il faut faire une bonne farce comme celle à croquet; voyez ci-devant *Croquet.* Vous mettrez de cette farce ſur vos tranches la quantité que vous jugerez à propos & vous les roulerez ferme : étant roulées, enveloppez-les de papier; ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers, attachez la brochette à la grande broche & faites-les rôtir : quand elles ſeront preſque rôties, ôtez le papier, pannez-les proprement & leur faites prendre couleur : étant cuites, ſervez-les ou pour plat ou pour garniture.

Pourpier & autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant *Herbes.*

Pourpier doré confit pour garder. Voyez *Artichauts pour garder.*

Raie, poiſſon de mer plat & cartilagineux. Ayez une raie qui ſoit fraîche, vuidez-la & la lavez bien, faites-la cuire dans un chaudron avec eau, vinaigre, ſel, poivre, clous, oignons & fines herbes : étant preſque cuite, mettez-y bouillir le foie un moment, puis retirez-la du feu & lui laiſſez prendre ſel dans ſon bouillon; étant preſque refroidie, vous la tirerez pour en ôter la peau & les boucles : étant bien nettoyée, vous la dreſſerez dans un plat & la ſervirez avec une ſauce rouſſe faite avec beurre roux & perſil dans le beurre, & un filet de vinaigre.

Ris. Prenez un quarteron de ris bien net, lavez-le avec de l'eau chaude & le mettez tremper dans une écuelle ſur les cendres chaudes avec un peu d'eau tiéde, afin qu'il renfle plus promptement, le tournant de fois à autre avec une cuiller. Quand il eſt crevé & bien revenu, faites-le cuire dans un plat de terre ſur un

réchaud avec un feu médiocre; ensuite faites chauffer trois demi-septiers de bon lait & mettez votre ris dedans, puis mêlez bien le tout ensemble : il faut remuer & retourner le ris de tems en tems avec une cuiller, pour empêcher qu'il ne s'attache au plat & ne brûle : ayez soin de couvrir le plat & de le faire cuire comme il faut sur un feu médiocre : prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le lait. Lorsqu'il sera presque cuit, vous y mettrez du sel ou du sucre à discrétion, & le servirez chaudement.

Ris de veau, est un morceau fort délicat qui se prend à la gorge de cet animal, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Outre que les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts, on en fait encore divers plats particuliers.

Ris de veau farcis. Il faut avoir des plus gros ris de veau, les faire un peu blanchir & les piquer d'un peu de lard; ensuite avec la pointe d'un couteau vous faites un trou à vos ris (il ne faut point qu'il passe de part en part), puis vous les farcissez d'une farce délicate comme celle de croquet; voyez *Croquet*, & les mettez cuire à la braise comme les pigeons : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, truffes, artichauts, morilles & mousserons : le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce & un peu de coulis blanc. Les ris de veau étant cuits, tirez-les & les laissez égoutter, mettez-les dans le ragoût, laissez-les-y cuire un peu, dressez le tout dans un plat & servez chaudement.

Les autres manieres d'apprêter les ris de veau, sont de les piquer de menu lard & de les servir rôtis à la broche avec une essence de jambon ou jus par-dessous. On les mange encore frits : les ayant marinés & coupés par tranches, & ensuite trempés dans une pâte composée de farine, d'un œuf & eau, on les fait frire dans du sain-doux de belle couleur, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

Rissoles. Prenez du blanc de volaille ou de la rouelle de veau cuite, hachez-la sur une table avec un peu de persil & de ciboule, mettez-y un peu de lard & quelques petits champignons; le tout bien haché, pilez-le encore dans le mortier, mettez-y des jaunes d'œufs, le tout bien assaisonné, faites de petites abaisses de pâte fine bien minces, & enveloppez dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce, & lorsque vos rissoles seront toutes façonnées, il faudra les frire dans du sain-doux qui soit chaud comme pour faire des beignets : quand la croûte paroîtra jaune d'un côté dans le sain-doux, vous tournerez les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton sans les crever, & quand elles seront bien rissolées des deux côtés, il faudra les tirer à sec avec une écumoire, & les servir chaudement.

On en peut faire en maigre avec une farce de poisson, & les frire dans du beurre.

Rognons de mouton en ragoût. Ayez des rognons, faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau, piquez-les ensuite de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil & ciboule, empotez-les après avec bon bouillon, sel, poivre, clous, champignons, morilles, mousserons, palais de bœuf, marrons, un bouquet de fines herbes; le tout étant cuit, dégraissez-le bien & y jettez un coulis de veau & de jambon, puis servez chaudement.

On les peut rôtir à la broche, les ayant blanchis & piqués de menu lard, & les servir comme les alouettes.

Sain-doux, graisse de porc fondue; c'est de la panne qu'on prend pour faire le sain-doux : on la coupe par morceaux, puis on la met dans un chaudron sur un feu clair : on laisse fondre cette graisse, ayant soin de ne lui point donner le

feu trop âpre, parce qu'elle brûleroit ; & lorſqu'elle eſt fondue & aſſez cuite, on la paſſe au travers d'un tamis & on la coule dans des pots de grès ; on l'y laiſſe refroidir, & lorſque le ſain-doux eſt pris, on couvre les pots de papier, & on les ſerre pour s'en ſervir dans l'occaſion. Le ſain-doux doit être bien blanc pour être bon ; on s'en ſert pour la friture en gras. Quand on veut le garder, on y mêle de bon verjus en le faiſant fondre.

Salé, petit ſalé. Le meilleur porc pour le petit ſalé grillé ou rôti, eſt celui de ſix mois, nourri pendant douze jours avec ſix boiſſeaux d'avoine.

Sanglier, ſe mange rôti, & pour cela on le pique de menu lard : étant cuit à propos, on le ſert chaudement.

Sauciſſes. Prenez de la chair & panne de cochon, autant de l'une que de l'autre : on peut y mêler quelque eſtomac de chapon ou de poulets, & un peu de jambon crud, hachez-y bien le tout enſemble & y mêlez un peu d'échalotte ; aſſaiſonnez le tout de ſel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices ; le tout bien haché, vous le pouvez lier de quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir des boyaux de cochon ou de mouton, les bien nettoyer, & avec un cornet de fer-blanc remplir les boyaux de cette chair, & formez vos ſauciſſes de la longueur que vous ſouhaitez, enſuite faites-les griller ſur du papier à petit feu : étant cuites, ſervez-les chaudement.

Les ſauciſſes de veau ſe font de la même maniere, hachant de la rouelle de veau avec la moitié autant de lard aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes bien menues. On les fait cuire auſſi ſur le gril avec papier gras, & on les ſert avec moutarde comme les précédentes.

Sauciſſon royal. Il faut prendre de la chair de perdrix crue, de la chair de poularde ou chapon crue, un peu de jambon crud, un peu de cuiſſe de veau & de lard crud, du perſil & de la ciboule, le tout bien haché avec des champignons & des truffes, & aſſaiſonnés d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, ſel & poivre, deux œufs entiers & trois ou quatre jaunes, & un filet de crême. Roulez cette farce en gros morceaux, ſelon la quantité que vous en avez ; & pour les faire cuire ſans que la farce ſe défaſſe, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau & les applatiſſez ſur la table ; enfermez avec cela votre farce, qu'elle ſoit de la groſſeur du bras pour le moins, & d'une longueur raiſonnable. Les ayant ainſi accommodées, ayez une caſſerole ovale avec beaucoup de bardes de lard au fond, les ſauciſſons deſſus dans la caſſerole, qu'ils ſoient bien enfermés ; couvrez-les de tranches de bœuf & de bardes de lard, & les faites cuire à la braiſe, prenant garde que le feu ne ſoit pas trop ardent ; il faut qu'ils cuiſent huit à dix heures : étant cuits, tirez-les en arriere hors du feu, laiſſez-les refroidir dans la même caſſerole ; & quand vous ſerez prêt de ſervir, ôtez la graiſſe avec la main proprement ; tirez vos ſauciſſons, prenez garde de les rompre ; ôtez toute la viande qui eſt autour, & qu'il n'y reſte point de graiſſe ; enſuite avec votre couteau ou tranchelard qui coupe bien, coupez-les par tranches, rangez-les proprement dans un plat, & ſervez froid.

Saumon, eſt un poiſſon qui naît dans la mer, où il ſe pêche, ainſi que dans pluſieurs rivieres, qu'il remonte au printems. Il y a le frais & le ſalé ; le frais s'accommode au court-bouillon. Pour cela il faut le vuider & le nettoyer proprement, le ciſeler en quelques endroits pour qu'il prenne plus de goût, enſuite le mettre ſur un linge avec du ſel, du poivre, du clou, muſcade, oignons, ciboules, perſil, feuilles de laurier, baſilic, tranches de citron verd & du beurre dans le corps, le bien aſſaiſonner de tout cela deſſus & deſſous, l'envelopper de linge, le lier de fil & le mettre cuire dans une poiſſon-

niere avec du vin, de l'eau & du vinaigre, la quantité qu'il en faut pour le faire cuire : étant cuit comme il faut, laissez-le refroidir dans son court-bouillon pour lui en faire prendre le goût; ensuite tirez-le & en ôtez le linge, pliez une serviette sur un plat, dressez-le dessus garni de tranches de citron ou persil verd, & le servez.

Saumon frais en gras. Coupez-en par tranches, passez-les au roux dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine : étant passées, mettez-y des ris de veau, truffes, champignons, sel & poivre, fines herbes & bon bouillon gras : laissez cuire le tout à propos; étant presque cuit, nourrissez-le d'un jus de bœuf; & après qu'il sera achevé de cuire, tirez-le & le servez chaudement.

Saumon à la sauce douce. Coupez-le par tranches, & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné : étant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sauce douce faite avec du vin rouge, sucre, canelle, sel, poivre, clous & citron verd, & le servez chaudement.

Saumon salé bouilli. Etant bien dessalé, faites-le bouillir en grande eau : quand il sera cuit, tirez-le & le faites égoutter, mettez-le dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon & du persil haché menu, & le servez froid.

Sauce nouvelle & toujours prête, ou *sauce à tous mets.* Prenez un poisson de verjus, un verre de vinaigre & un demi-septier de vin; mettez le tout ensemble dans un vaisseau de terre neuve que vous puissiez boucher; jettez-y une demi-livre de sel auparavant séché sur la pelle chaude, deux onces de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amere seche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi-douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thym & un peu de canelle : si vous avez des morilles, des mousserons & des champignons en poudre, vous pouvez en mettre un peu de chacun : ayant bien bouché votre vaisseau, vous laisserez infuser le tout sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous passerez votre composition dans un linge serré en l'exprimant le plus que vous pourrez, & vous la mettrez dans une bouteille de grès bien bouchée : elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté, & se peut porter en campagne ou à l'armée, où on est bien aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts & de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail & l'oignon y en pourront mettre, & ceux, au contraire, qui n'aimeront point ces sortes de choses, les retrancheront.

Vous la pouvez faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus & le vin, ou du jus d'orange ou de citron.

Avec l'eau seule elle se garde un mois bonne; avec le verjus trois mois; avec le vinaigre un an; & avec le vin autant; avec le jus d'orange ou de citron un bon mois.

On en met peu à la fois, & on observe en la mettant dans les viandes de la remuer pour qu'elle en prenne le goût : elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras & en maigre, & augmente merveilleusement la bonté des légumes.

Sole, est un poisson de mer plat, qui a la chair ferme & blanche, & qui est d'un très-bon goût : on les mange ordinairement frites; pour cela on les écaille, on les vuide, on les lave & on les essuie bien, on les farine & on les fait frire en bonne friture : étant frites, on les tire à sec hors de la friture; on les range

dans un plat, & on les poudre d'un peu de sel; quelques-uns y pressent un jus d'orange, ou y mettent du verjus : on les sert chaudement.

Soles à l'Espagnole. Faites frire des soles; étant frites, tirez-les & les mettez égoutter; coupez-les par filets, ensuite faites une sauce avec bon vin de Champagne ou autre, mettez-y un peu d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier & un peu de beurre : quand votre sauce est faite & de bon goût, vous mettez vos filets de soles mitonner doucement dans cette sauce, vous les dressez dans un plat & les servez chaudement.

Soles aux concombres. Vos soles étant frites & égouttées, coupez-les en filets; ensuite coupez des concombres en dez que vous ferez mariner une couple d'heures dans un peu de vinaigre, sel, poivre & un oignon coupé par tranches, tirez-les de cette marinade & les passez dans du beurre jusqu'à ce que les concombres soient roux; ensuite mouillez-les de bouillon de poisson dans lequel vous les ferez cuire avec bon assaisonnement; étant cuits, mettez vos filets de soles dedans & les laissez un peu mitonner, puis dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Tanche, est un poisson de riviere & d'étang; elle se mange en fricassée de poulets. Pour cela, délimonez vos tanches à l'eau chaude, ensuite vuidez-les & en ôtez les têtes & les queues, coupez-les par morceaux, lavez-les bien & les mettez égoutter; faites fondre un morceau de beurre; étant fondu, mettez-y vos tanches avec des champignons, mousserons, truffes, culs d'artichauts; passez bien le tout ensemble & assaisonnez-le de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, bouquet de fines herbes; mettez-y de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc; laissez cuire le tout, & la sauce étant diminuée à propos, faites une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus & la jettez dedans; dressez-la sur un plat & la servez chaudement.

Tanches frites. Les tanches étant délimonées, vuidez-les & les fendez par le dos, farinez-les & les faites frire; étant frites de belle couleur, tirez-les de la friture & les faites bien égoutter, dressez-les dans un plat, les servez chaudement après les avoir poudrées de sel & d'un jus d'orange ou verjus.

Thon, est un gros poisson de mer; sa chair ressemble assez à celle du veau lorsqu'il est frais : il s'accommode comme le saumon frais; voyez *Saumon*. Quand il est salé, il se mange en salade qu'on coupe en petites tranches minces, & qu'on mêle avec de petites laitues.

Tortue, est un poisson de mer qui naît dans une écaille. Il y a aussi la tortue de terre : elle s'apprête en fricassée de poulets. Pour cela faites bouillir de l'eau dans une marmite, mettez-y du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, de la ciboule, du persil, une feuille de laurier, un peu de basilic & un morceau de beurre; & lorsque l'eau bout, coupez la tête, les pattes & la queue des tortues, mettez-les dans une marmite & les laissez bouillir un peu de tems, puis tirez-les de la marmite & les détachez de l'écaille; coupez ensuite les tortues par morceaux, & prenez garde à l'amer; faites fondre du beurre dans une casserole & mettez vos tortues dedans avec mousserons, trufles, culs d'artichauts assaisonnés de sel & de poivre; passez bien le tout ensemble; mouillez-le de bouillon de poisson & le laissez cuire doucement; étant cuites, mettez-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Tourte de pigeonneaux. Faites une pâte avec de la farine, des œufs, du beurre, du sel & de l'eau, & la laissez reposer une heure; après maniez-la avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien finie; faites-en une abaisse & la mettez dans une tourtiere; ensuite prenez de petits pigeonneaux, échaudez-les & les

les vuidez; trouſſez-les proprement, mettez un peu de lard rapé ſur l'abaiſſe qui eſt dans la tourtiere, & arrangez vos pigeonneaux deſſus, l'eſtomac en haut; garniſſez de ris de veau, de crêtes, de foies gras, de champignons, truffes, morilles, mouſſerons & culs d'artichauts, & les aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, de clous de girofle, & un bouquet de fines herbes que vous ôterez en ſervant; couvrez vos pigeonneaux de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'un peu de beurre, couvrez enſuite votre tourte d'une autre abaiſſe de pâte & formez un bord autour, dorez-la d'œuf battu & la mettez cuire au four pendant deux heures; étant cuite, retirez-la & la découvrez pour ôter les tranches de veau, bardes de lard & le bouquet, la dégraiſſer & y mettre enſuite un peu de coulis de veau & de jambon, recouvrez-la & la ſervez chaudement dans un plat.

Tourte de lapreaux. Dépouillez vos lapreaux & les vuidez, coupez-les par morceaux, & les paſſez dans une caſſerole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes & ciboulettes, aſſaiſonnés de ſel, poivre, muſcade & un peu de bouillon: étant bien paſſés, laiſſez-les refroidir & formez votre tourte en pâte fine, mettez un peu de lard rapé au fond & vos lapreaux par-deſſus, garniſſez de champignons, morilles, mouſſerons, truffes, culs d'artichauts & lard rapé par-deſſus & la recouvrez de la même pâte, dorez-la d'œuf & la faites cuire une heure & demie; étant à demi-cuite, découvrez-la, mettez-y la ſauce où vous les aurez paſſés, & la remettez au four pour l'achever de cuire: quand vous ſerez prêt de ſervir, preſſez-y un jus d'orange & ſervez chaudement.

Tourte de godiveau. Hachez du blanc de chapon avec un morceau de rouelle de veau, mettez autant de graiſſe de bœuf que de viande, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, muſcade, un peu de fines herbes & un peu de perſil; hachez bien le tout enſemble, faites une abaiſſe de pâte fine & la mettez dans une tourtiere, placez votre godiveau deſſus avec des ris de veau, des foies gras, des champignons, morilles, mouſſerons & culs d'artichauts, couvrez le tout de bardes de lard, enſuite de l'autre abaiſſe, dorez-la d'œufs & la mettez cuire au four; étant cuite, retirez-la & la découvrez, ôtez-en les bardes de lard & la dégraiſſez, puis mettez-y du coulis de veau & de jambon & la recouvrez, dreſſez-la dans un plat & la ſervez chaudement.

Tourte de foies gras. Dreſſez une abaiſſe de pâte fine & la mettez dans une tourtiere, mettez deſſus du lard rapé, l'aſſaiſonnez de ſel, de poivre & un peu de fines herbes, rangez les foies deſſus & garniſſez de crêtes, de champignons, morilles, mouſſerons & truffes aſſaiſonnés comme le deſſous, & couvrez le tout de tranches de veau bien minces & bardes de lard, couvrez la tourte de l'autre abaiſſe, dorez-la d'œufs & la mettez cuire au four; étant cuite, tirez-la & la découvrez, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraiſſez-la & y mettez un peu d'eſſence de jambon, recouvrez-la & la ſervez chaudement.

Tourte de ris de veau. Elle ſe fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris de veau auparavant que de les mettre dans la tourtiere: on les garnit & on les aſſaiſonne de même.

Tourte de pigeonneaux de carême. Prenez de la chair de carpes, de brochets, anguilles & autres poiſſons, laitances de carpes; mettez-y une mie de pain trempée dans de la crême, du beurre, des champignons, des truffes, du perſil & de la ciboule, aſſaiſonnés de ſel, de poivre & muſcade; hachez bien le tout enſemble & le pilez enſuite dans le mortier; faites que votre farce ſoit bien liée, puis formez des petits pigeonneaux ſur une feuille de papier, &

les maniez avec du beurre fondu, de crainte que la farce ne s'attache à vos mains ; étant formés, vuidez-les proprement avec la tête d'une lardoire de bois, & mettez dans le corps un petit morceau de foie de brochet ou de barbotte, ensuite faites-les blanchir dans du beurre fondu qui soit chaud ; étant blanchis, tirez-les & les mettez égoutter. Avec cette même farce, vous pouvez former des crêtes de coq & les faire blanchir de même ; dressez une abaisse de pâte fine & la mettez dans une tourtiere ; mettez du beurre au fond, & rangez proprement vos pigeons dessus ; garnissez de champignons, morilles, laitances de carpes, bon beurre assaisonné de sel, de poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle, couvrez la tourte de l'autre abaisse & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la découvrez, ôtez l'oignon & le bouquet de fines herbes, dégraissez-la & mettez un peu de coulis blanc en maigre & un jus de citron ; recouvrez-la & la servez chaudement.

Truffe, est une espéce de racine ronde sans tige, sans feuilles & sans filamens qu'on trouve dans des terres seches : les cochons en sont fort friands, & servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les truffes sont beaucoup d'usage dans les cuisines, & la maniere de les servir la plus ordinaire est au court-bouillon, les faisant cuire dans du vin, du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier & quelques ciboules : étant cuites, tirez-les & les essuyez bien, puis servez-les chaudement sur une serviette blanche.

On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel & poivre blanc, & les ayant refermées on les fait cuire enveloppées d'un papier mouillé, dans du feu qui soit moitié cendre & moitié braise : quand elles sont cuites on les sert chaudement sur une serviette pliée.

On en réduit une partie en poudre pour mêler dans les sauces.

Truite, est un poisson d'eau douce ; on le trouve plutôt dans les petites rivieres que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux. Elles s'accommodent au court-bouillon de même que le saumon ; voyez *Saumon*. On les sert aussi frites comme d'autres poissons, & on les sert encore comme le saumon frais en gras.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau qui soient un peu épaisses & les lardez avec une moyenne lardoire de bois ; les lardons seront assaisonnés d'un peu de persil & de ciboule hachés, de sel & de poivre ; étant bien lardées, mettez-les en casserole avec bardes de lard dessous, & posez la casserole sur un feu modéré, afin que la viande sue, ensuite faites-lui prendre couleur des deux côtés : cela fait, mettez-y un peu de farine que vous laisserez frire ; étant frite, jettez-y du bouillon, ou de l'eau assaisonnée de sel, de poivre, clous de girofle, persil & ciboules : il faut que cela cuise doucement ; étant cuit, liez la sauce avec une coupe de jaunes d'œufs délayés dans du verjus, dressez-le dans un plat & le servez chaudement.

Veau, longe de veau en ragoût. Il faut la larder de gros lardons assaisonnés de sel & poivre, vous la faites cuire à la broche ; étant presque cuite, vous la tirez & la mettez dans une casserole avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts, pointes d'asperges, selon la saison ; mettez-y le dégoût de la longe & un peu de farine ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte, ensuite dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

Veau, poitrine de veau en ragoût. Ayez une bonne poitrine de veau, passez-la

au roux dans la caſſerole avec du lard & un peu de farine ; ajoutez-y du bouillon, ſel, poivre & un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichauts & pointes d'aſperges, ſelon la ſaiſon ; laiſſez cuire le tout enſemble : étant cuit, liez la ſauce d'un jaune d'œuf & verjus, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

Veau, poitrine de veau farcie. Levez proprement avec un couteau la peau de deſſus les côtes, & la farciſſez d'une farce compoſée de cette maniere. Prenez un morceau de rouelle de veau, que vous hachez bien menu avec graiſſe ou moëlle de bœuf, du lard, champignons, ris de veau, & l'aſſaiſonnez de fines herbes, ſel, poivre & muſcade : le tout étant bien haché, farciſſez la poitrine & la couſez tout autour, puis la faites cuire à la broche : étant cuite, ſervez-la chaudement.

Veau, poitrine de veau en marinade. Faites cuire à demi une poitrine de veau dans le pot, tirez-la & la coupez par côtelettes, puis mettez-la mariner avec vinaigre, ſel, poivre & laurier ; laiſſez-la mariner pendant trois heures, enſuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez vos côtelettes dedans, faites-les frire dans du ſain-doux ou beurre, & ſervez-les avec perſil frit.

Viande ou volaille. On prétend que pour la mortifier bien vîte, il faut la pendre aux branches d'un mûrier ou d'un figuier ; & qu'au contraire, pour conſerver le gibier un mois entier, on doit, après l'avoir vuidé, le pendre ſans qu'une piéce touche à l'autre, dans une vuidange de vin, à deux ou trois clous à crochet attachés à deux planches qu'on aura enlevées, puis replacées : il ne faut pas non plus que le gibier touche à la lie.

Vive, eſt un des meilleurs poiſſons de mer, & qui vit long-tems hors de l'eau. Elle ſe mange ordinairement rôtie ſur le gril, ſervie à la ſauce blanche avec un peu de verjus : quelques-uns l'aiment mieux frite, & d'autres au beurre roux. La vive eſt armée au haut du dos de petits aiguillons dont la piquure eſt très-dangereuſe, même après la mort du poiſſon ; c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens de Police aux Pêcheurs & aux Marchands de Poiſſon de les couper, ce qu'ils négligent aſſez ſouvent. Si on en eſt piqué, le remede le plus prompt & le plus ſûr eſt d'écraſer le foie de la vive, & l'appliquer ſur la piquure.

CHAPITRE II.

Du Verjus & des Vinaigres.

Pour exprimer de bon verjus, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins ; ſavoir, du gouais, du farineau & du bourdelais, autrement dit grey : ils ſe plantent ou en treille, ou en vigne dreſſée, obſervant pour lors ſeulement de les planter plus au large que les autres raiſins qui ſervent à faire du vin, à cauſe qu'ils pouſſent beaucoup plus de bois, & rendent par conſéquent davantage.

La culture qui convient au verjus, eſt pareille à celle des vignes dont on a parlé ; la taille eſt de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des raiſins bons à manger.

Quand les raiſins ſont cueillis trop mûrs, ils ne ſont pas ſi bons à faire du verjus ; la liqueur eſt ſujette à tourner en eau. Elle produit auſſi un mauvais

effet, lorſque le fruit eſt coupé trop verd ; ainſi il y a un milieu à choiſir entre ces deux extrêmités ; c'eſt tôt ou tard, ſuivant que l'année eſt hâtive ou tardive ; ce que ceux qui ont coutume d'en cueillir ſavent bien connoître.

Quant à la maniere de le faire, pour ceux qui en amaſſent des tonneaux pleins, c'eſt chez les faiſeurs d'huile où elle ſe pratique ; il y a des preſſoirs deſtinés pour cela ; & pour entretenir du verjus dans ſa bonté, on ne ſait point d'autre ſecret que de le tenir toujours bien bouché, & de mettre à chaque tonneau une livre de ſel.

Lorſqu'on le veut mettre en perce, une fontaine ou chantepleure de bois eſt meilleure qu'une de cuivre, à cauſe de l'acrimonie du verjus qui la mange en peu de tems.

Pour garder du Verjus de Grain.

Il faut cueillir le verjus environ huit jours avant le tems qu'on a coutume de le cueillir, que ce ſoit en beau ſoleil & qu'il ſoit bien ſec, puis l'arranger dans un petit baril grappe contre grappe fort doucement ; enſuite étant plein, refoncer le baril, l'emplir par le bondon de verjus vieux, comme de l'année précédente, & laiſſer ce baril à la cave : quand on voudra s'en ſervir, il faudra défoncer le baril, & il ſera très-beau.

Du Vinaigre.

Le vinaigre n'eſt pas moins néceſſaire à la campagne que le verjus ; chacun ſait que c'eſt une liqueur acide qui entre en pluſieurs ragoûts, qui ſert pour les ſalades, & qui s'emploie à quantité d'autres choſes.

Le vinaigre ſe fait naturellement lorſque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laiſſé eventer, ce qui arrive par la diſſolution de ſes parties qui s'aigriſſent, principalement dans un lieu chaud. Le tartre qui ſe trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui eſt au fond, aident beaucoup à changer le vin & toute autre boiſſon en vinaigre.

Le rouge ſe fait avec du vin rouge, & le blanc avec du vin blanc.

On ne s'eſt pas contenté de ce vinaigre naturel, on l'a voulu rendre plus fort en y ajoutant quelques drogues. On a ſuppléé au défaut du vin en le faiſant avec des ſucs exprimés de quelques fruits. Enfin on a inventé le moyen de faire du vinaigre promptement & preſque ſur le champ, & d'en faire qui pût ſe tranſporter ſans danger de ſe répandre, comme nous le dirons ci-après.

On fait auſſi du vinaigre de cidre, & on le fait de la même maniere que celui de vin, mais il eſt bien moins fort.

Pour faire de bon Vinaigre.

Prenez une once de pirette, une once de poivre long, une once de gingembre, pilez le tout groſſiérement, mettez-le dans un chaudron avec ſix pintes de vin, & faites chauffer le vin juſqu'à ce qu'il blanchiſſe, puis mettez-le dans un petit baril, & l'expoſez au ſoleil ou bien ſur un four ou en lieu chaud. Vous mettrez de tems en tems du vin dans votre baril, que vous ferez toujours chauffer comme ci-deſſus ; vous en mettrez ſeulement deux ou trois pintes à la fois, juſqu'à ce que votre baril ſoit plein. Si vous y verſez quelques pintes de vinaigre, il deviendra plus fort. Avant que de mettre le vin dans le baril, vous le laiſſerez repoſer durant trois jours dans le vaiſſeau où il aura bouilli. On fera mieux de prendre une terrine verniſſée qu'un chaudron pour faire bouillir le vin ; car durant les trois jours d'infuſion, le cuivre pourroit communiquer quelque mauvaiſe

qualité de verdet au vinaigre. Quand on prendra du vinaigre au lieu de vin, il faudra le faire chauffer auſſi, mais non pas tant que le vin. Il eſt bon que le baril ou le tonneau où l'on voudra faire le vinaigre ſoit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

Autre maniere de faire du vinaigre. Il faut pour un muid de vinaigre, faire une pâte compoſée de cette ſorte. Prenez trois livres de farine de ſeigle, quatre onces de ſel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirette, une once de poivre long, demi-once de muſcade & demi-once de canelle, réduiſez le tout en poudre très-fine & pêtriſſez-le enſemble : pour détremper cette pâte on prend de bon vinaigre, enſuite on fait une eſpéce de gâteau un peu épais & on le met cuire au four : étant cuit, on le laiſſe refroidir; puis on le rompt par morceaux qu'on jette dans le tonneau avec ſix pintes de bon vinaigre chaud ; il faut fermer le bondon, & après rouler le tonneau à pluſieurs fois. Cela fait, mettez le tonneau dans un endroit chaud ; le lendemain vous prenez douze pintes de vin tel que vous l'avez, ſoit éventé, pouſſé ou autrement, vous l'entonnez : huit jours après vous y en ajoutez autant, & ainſi de huit jours en huit jours, juſqu'à ce que le tonneau ſoit plein juſqu'à un trou qu'on fait au fond, à quatre doigts du jable d'en-haut qu'il faut laiſſer débouché; ce trou doit être percé d'un diametre à y pouvoir contenir un bondon ; enſuite on donne le tems au vinaigre de ſe perfectionner, & lorſqu'on l'a eſſayé, on s'en ſert dans le beſoin.

On peut faire beaucoup moins de vinaigre ſi on veut, obſervant d'y mettre les doſes des ingrédiens à proportion.

Pour faire du Vinaigre avec de l'eau.

Il faut avoir un tonneau fait exprès qui ait l'ouverture de deſſus aſſez grande afin de prendre bien l'air : il eſt bon, par exemple, ſur quatre-vingt-dix pots d'eau, de mettre vingt pots pour le moins de vinaigre, que vous mêlerez bien dans votre eau avec un bâton pendant trois jours trois ou quatre fois le jour; enſuite vous y ajouterez quinze pots de vin du plus verd que vous pourrez avoir ; il le faut mettre peu à peu, & non tout à la fois : pour le rendre bien fort, ajoutez-y un quarteron de pirette & autant de poivre de Guinée, le tout en poudre : ſi vous voulez, vous pouvez mettre le tout dans un ſachet de toile fort claire, puis placer le tonneau en lieu chaud, & vous en ſervir au beſoin.

D'autres, pour faire du vinaigre avec de l'eau, prennent quatre livres de poires ſauvages & les mettent dans un vaiſſeau, puis ayant laiſſé paſſer trois jours, ils les arroſent d'un peu d'eau, & continuent pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, & ils ont de très-bon vinaigre.

Excellent Vinaigre.

Prenez canelle blanche, gingembre, poivre long & ſouchet, de chacun une once, poivre rond demi-once, & deux noix muſcades, pulvériſez chaque drogue à part & la mettez dans autant de ſachets, puis mettez-les dans ſix pots de bon vinaigre, & faites bouillir le tout enſemble deux ou trois bouillons, enſuite vous ferez bouillir à part ſix pots de bon vin, vous envinaigrerez une barique en y jettant un pot de bon vinaigre, vous y jetterez votre vin & votre vinaigre bouilli, & vous remplirez à moitié le tonneau de vin gâté ou paſſé, vous boucherez la barique & la laiſſerez juſqu'à ce que le vinaigre ſoit fait; alors vous en pourrez tirer, & vous remettrez à meſure du vin gâté dans le tonneau.

Pour faire du Vinaigre ſans un tonneau vinaigré, ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.

Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc & du poivre long, une once de chacun, pilez le tout enſemble & le mettez dans un ſachet de toile neuve, ſuſpendez-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verſerez trois ſeaux de vin bouilli & tout chaud : cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de vos ingrédiens.

Pour faire du Vinaigre avec du vin gâté.

Prenez du vin gâté dans le tonneau, aigri ou éventé, mettez-le ſur le feu, faites-l'y bouillir juſqu'à ce qu'il écume, enſuite tirez-le du feu, ajoutez pour chaque ſeau une once de poivre battu & pulvériſé, & une livre de ſel, puis faites encore prendre un bouillon à ce vin & le mettez après dans un tonneau que vous expoſerez au ſoleil; quelque tems après il ſe perfectionnera : quelques-uns pour lui donner plus de force, font rougir au feu une lame d'acier, la mettent ainſi éteindre dans le vinaigre, & réiterent cela pluſieurs fois.

Pour donner de la couleur au Vinaigre.

Prenez des grappes de ſureau lorſqu'elles ſont bien mûres, égrainez-les & les écraſez dans un baquet, laiſſez-les fermenter quelque tems après les avoir couvertes de quelque choſe; enſuite tirez-le à clair & le mettez dans quelque vaiſſeau pour vous en ſervir au beſoin. On en met dans le vinaigre à diſcrétion, ſelon qu'on ſouhaite que la couleur en ſoit plus ou moins foncée. Ce vaiſſeau doit être mis à la cave & ſe conſerve toute l'année : quelques-uns s'en ſervent pour colorer le vin; d'autres pour donner belle couleur au vinaigre, ſe ſervent du jus de mûres ſauvages qui viennent dans les haies ou dans les bleds, & les prennent extrêmement mûres.

Pour faire du Vinaigre promptement.

On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin, & trois heures après on a du vinaigre. Le bois d'if mis dans du vin, fait le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornouilles quand elles commencent à devenir rouges, quatre onces de mûres qui croiſſent ſur les ronciers, comme auſſi quatre onces de celles qui croiſſent parmi les champs à demi-mûres, & une once de fruit d'épine-vinette auſſi demi-mûr : ils font ſécher le tout à l'ombre & le mettent en poudre ſubtile, puis avec un peu de vinaigre ils en font de petites pelotes qu'ils laiſſent ſécher au ſoleil, enſuite ils prennent du vin, ils le font chauffer, & quand il eſt chaud, ils mettent dedans de ces petites pelotes, & il ſe tourne incontinent en vinaigre fort.

Si on met du ſel & du poivre d'Inde ou autre poivre infuſer dans du vin, il s'aigrira auſſi-tôt.

Pour faire du vinaigre promptement ſur une quantité plus conſidérable de vin, prenez de la farine de pur ſeigle, détrempez-la de fort vinaigre & en faites une galette que vous mettrez cuire au four; étant bien cuite, vous la retirerez, la mettrez en poudre & la détremperez encore de vinaigre comme auparavant; refaites une pâte que vous mettrez encore au four, réitérez la même choſe une troiſiéme fois, & ayant de même fait cuire la galette, vous la mettrez dans un

tonneau de vin qui commencera à s'aigrir, & vous aurez en peu de tems de très-bon vinaigre.

Vinaigre du Grand Connétable.

Prenez une livre de raiſins de damas des plus nouveaux, ôtez-en les pepins, puis mettez les raiſins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre roſat; l'ayant laiſſé infuſer ſur les cendres chaudes toute la nuit, faites-le bouillir le matin quelques bouillons; enſuite retirez-le du feu, & étant refroidi, paſſez-le par un linge & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

Pour faire du Vinaigre ſec.

Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude; étant bien lavé, ſéchez-le & le mettez en poudre très-fine; imbibez cette poudre de bon vinaigre, faites-la ſécher au feu ou au ſoleil; étant ſeche, réduiſez-la en poudre, imbibez-la encore du vinaigre & la faites encore ſécher; réitérez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans ſa poche pour s'en ſervir dans le beſoin.

Vinaigre Roſat, de Sureau & autres.

Prenez des roſes rouges communes lorſqu'elles ſont bien épanouies, effeuillez-les & ne prenez que les feuilles, rejettant tout le reſte, expoſez-les à l'ombre pour les faire ſécher à demi, retournez-les de tems en tems, afin qu'elles ſéchent toutes également; étant ſeches comme il faut, mettez-en dans une grande bouteille de verre qui en ſoit à moitié pleine, puis choiſiſſez du meilleur vinaigre & en empliſſez votre bouteille, expoſez-la au grand ſoleil pendant un mois, les roſes infuſeront & communiqueront leur odeur au vinaigre; après cela, paſſez-le au travers d'un linge & le mettez dans une bouteille pour vous en ſervir au beſoin.

Les vinaigres de fleurs de roſes-muſcades, de fleurs-d'oranges, de jaſmin, de ſureau, d'œillets & autres bonnes fleurs, ſeront auſſi préparées de la même façon pour en faire du vinaigre de divers goûts.

Si vous voulez faire du vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher & le mettre un peu faner au ſoleil avant que de le faire entrer dans la bouteille: il donnera au vinaigre un goût bien relevé, mais il en faut peu.

Il ſe fait encore d'excellent vinaigre blanc avec de la fleur de vigne; & pour la cueillir, on doit, dans le tems que la vigne eſt en pleine fleur, mettre des ſerviettes ſous les ceps, & les fleurs tomberont deſſus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire ſécher dans la bouteille comme les roſes, & l'emplir de bon vinaigre blanc, la bien boucher & l'expoſer au grand ſoleil pendant un mois.

Vinaigre d'Eſtragon.

Le vinaigre d'eſtragon eſt le plus à la mode. L'eſtragon eſt une plante qu'on emploie beaucoup dans les ſalades; il a un goût aromatique fort agréable: on choiſit de celui qui a été cultivé dans les jardins; on en prend des feuilles environ une poignée qu'on met dans deux pintes de bon vinaigre; on l'expoſe au ſoleil pendant quelque tems, & on s'en ſert au beſoin.

Vinaigre de Cidre.

Prenez du cidre ſur, vieux ou éventé, ou bien du ſuc tiré par expreſſion de poires ou pommes ſauvages non mûres, mettez ce cidre ou ſuc dans un vaiſſeau débouché, où vous ſuſpendrez dans un nouet de la lie de vin, ajoutez-y du poivre, ou du poivre d'Inde, du gingembre & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre; laiſſez le tout dans un lieu chaud, & il ſe changera en un vinaigre aſſez âcre.

Pour faire du Vinaigre ſec portatif.

Prenez des cornouilles, ou du moins des meriſes quand elles commencent à mûrir, des mûres rouges, les grappes d'aigrats bien gros, & des glands non mûrs, pilez tout cela enſemble & l'incorporez avec du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, réduiſez le tout enſemble par petits pains que vous mettrez ſécher au ſoleil: quand vous voudrez en faire de bon vinaigre, vous n'aurez qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre vieux.

Des petits pains compoſés de verjus de grain bien verd réduit en pâte avec du vinaigre, font le même effet.

Vinaigre ſcillitique.

Prenez une livre de ſcilles ou oignons marins, coupez-les par rouelles avec un couteau de bois, mettez-les dans une grande bouteille avec ſix pintes de fort vinaigre par-deſſus, bouchez bien le vaiſſeau & l'expoſez au plus fort ſoleil d'été pendant trente jours, après quoi vous en ferez une forte expreſſion.

On prend de ce vinaigre le matin à jeûn le quart d'une cuillerée, puis une demi-cuillerée, enſuite une entiere, & on augmente tous les jours juſqu'à douze ou treize dragmes. Le vinaigre de ſcilles tient le goſier & l'orifice de l'eſtomac toujours en bon état, l'haleine & la voix fortes & faciles, chaſſe les vents & détruit les humeurs viſqueuſes, il donne une couleur vive & bonne odeur au corps, tient le ventre libre, & chaſſe l'urine & tous les excrémens du corps; il eſt bon contre toutes ſortes de venin & de malignité, pour réſiſter à la corruption, & rendre maigres les hommes qui ont trop de graiſſe.

Lies de Vinaigres.

Après que les Vinaigriers ont preſſé & fait ſécher leurs lies, ils en vendent aux Chapeliers pour la manufacture des chapeaux, aux Imprimeurs pour faire leurs encres; & du reſte ils en font la cendre gravelée, qui eſt excellente pour blanchir le linge: il leur eſt défendu de les brûler dans les maiſons des villes, à cauſe du danger du feu & de la puanteur.

CHAPITRE III.

De la Pâtiſſerie, par ordre alphabétique.

ABAISSE, eſt un morceau de pâte qu'on étend ſur une table bien propre avec un rouleau de bois, & ſur laquelle on met les viandes ou autres choſes dont un pâté ou autre piéce de pâtiſſerie eſt compoſée. Il y a des abaiſſes de pâte fine

& celles de pâte bise : les premieres s'emploient pour les fines pâtisseries qu'on met en tourtiere ; les autres sont propres pour les pâtés de venaison, lievres & canards tels qu'on les fait à Amiens.

Beignet, certaine pâtisserie qui se fait dans une poële. Mettez dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crême qui soient faits du jour même, cassez-y quatre œufs, ajoutez-y du sel menu & environ deux onces de sucre en poudre, & délayez bien le tout ensemble en y ajoutant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide à-peu-près comme de la bouillie qui est cuite : quelques-uns au lieu de lait pour liquefier la pâte, y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut, vous pouvez y mettre de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron confite rapée ou coupée par petites tranches, & faire chauffer du sain-doux ou de bon beurre dans une poële ; puis quand il sera chaud suffisamment, vous prendrez avec une cuiller une tranche de pomme avec de la pâte pour la mettre dans le sain-doux, & en emplir la superficie de la poële, prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre. & ayant soin de les tourner avec un petit bâton pointu. Lorsqu'ils sont cuits & de belle couleur, on les retire avec une écumoire & on les laisse bien égoutter ; on les dresse sur un plat, on les poudre de sucre & on les arrose d'un peu d'eau de fleur d'orange : on fait cuire le reste de même. Ils sont meilleurs chauds que froids.

Beignets mignons. Mettez de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel avec de l'écorce de citron verd confite & hachée bien menu, faites bouillir cela sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-la à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole ; alors vous le tirerez en arriere & y mettrez deux jaunes d'œufs que vous mêlerez bien ensemble, & continuerez d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze que votre pâte soit délicate; ensuite mettez de la farine sur un tour ou table bien nette, trempez la main dans la farine & tirez votre pâte par morceau sur le tour. Lorsqu'elle aura reposé, roulez-la & la coupez par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; & quand vous serez prêt à servir, vous frirez vos beignets à la poële dans du beurre ou sain-doux bien chaud : étant cuits de belle couleur, vous les tirez, les poudrez de sucre dessus & d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les servez chaudement.

Beignets au lait. On les fait de même que les beignets mignons; au lieu d'eau on se sert de lait, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous mettrez quelques jaunes d'œufs de plus dans la casserole & verserez la pâte sur une assiette ; puis ayant du sain-doux bien chaud & une cuiller en main, vous formerez vos beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent point à la cuiller. Vous remuerez toujours la poële doucement, & quand vos beignets seront bien colorés, vous les tirerez & sucrerez tout chauds, & jetterez dessus légérement un peu d'eau de fleur d'orange, après quoi vous les sucrerez encore un peu & les servirez chaudement.

Biscuit commun. Cassez huit œufs frais dans une terrine, mettez les jaunes à part, fouettez bien les blancs avec un petit balai d'osier blanc fait exprès, jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ; ensuite mettez-y les jaunes & les fouettez bien encore ; ôtez le fouet & y mettez dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien séché à l'étuve ; battez bien le sucre avec une gâche, puis mettez-y trois bons quarterons de fleur de farine bien seche, & continuez à bien battre avec la gâche : quand le tout est bien battu, vous

dreſſez votre pâte dans des moules de fer blanc que vous aurez graiſſés auparavant de beurre fondu : lorſque toute la pâte ſera dreſſée dans les moules, vous poudrerez vos biſcuits avec du ſucre bien ſec, prenant garde qu'il n'y en ait point trop : s'il y en avoit trop, il faudroit ſouffler deſſus pour l'ôter & les mettre auſſi-tôt dans le four, qui ſoit chaud médiocrement; mais pour le plus sûr, faites-en un eſſai en en mettant un ou deux au four, & vous connoîtrez par-là ſi le four eſt chaud comme il faut; alors vous y mettrez tous les biſcuits. Quand les biſcuits auront de la couleur & qu'ils auront demeuré environ un quart-d'heure & demi dans le four, ou un peu plus, à proportion qu'ils ſeront gros, il faudra en tirer un hors du four & le toucher doucement avec la main; s'il vous repouſſe & qu'il paroiſſe ferme ſans s'applatir, aſſurez-vous qu'il eſt cuit, & à l'heure même tirez vos biſcuits hors du four, & les ôtez tout chauds de leurs moules.

Biſcuit d'amandes ameres. Echaudez bien une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre d'amandes ameres, pelez-les & les pilez dans un mortier; étant bien pilées, ôtez-les du mortier, battez dans un plat avec une cuiller environ dix blancs d'œufs, & délayez bien votre pâte d'amandes dedans avec deux livres de ſucre en poudre, le mêlant bien avec la gâche, enſuite vous les dreſſerez ſur du papier de la groſſeur d'une petite noix; vous les rangerez proprement & les mettrez cuire au four : il faut prendre garde que le four ne ſoit trop chaud, parce que ces biſcuits veulent être menés doucement au commencement. Quand ils ſeront cuits, vous les ôterez du four & vous ne les leverez point du papier qu'ils ne ſoient froids; enſuite vous les ſerrerez en lieu ſec.

Biſcuit de citron. Mettez dans un mortier un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, & gros comme deux noiſettes d'écorce de citron crud rapée bien menu; pilez le tout enſemble en y ajoutant du ſucre en poudre peu-à-peu juſqu'à ce que cela faſſe une pâte maniable & qu'elle ſoit pourtant un peu dure, étendez-la ſur une table avec un rouleau, y jettant deſſus & deſſous un peu de ſucre en poudre, enſuite coupez-la de telle grandeur qu'il vous plaira, arrangez vos biſcuits ſur du papier, mettez-les cuire au four & donnez-leur une chaleur douce : il faut environ un quart-d'heure pour les cuire; retirez-les quand le ſucre ſera bien ferme, & les ſerrez en lieu ſec.

Biſcuit de chocolat. Il ſe fait de la même maniere que celui de citron; on met un peu de chocolat rapé au lieu de jus & d'écorce de citron : on n'en doit mettre qu'autant qu'il en faut pour lui en donner l'odeur & la couleur, & le reſte ſe fait de même.

Brioche. Voyez *Pain bénit.*

Choux, petits choux, eſpéce de petit gâteau. Prenez des petits fromages à la crême qui ſoient bien gras, ſelon la quantité que vous en voulez faire, mettez-les dans une caſſerole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de votre fromage; ajoutez-y de l'écorce de citron verd hachée menu & un peu de ſel, détrempez bien le tout avec une gâche ou une cuiller : étant bien mêlé, mettez-y quatre ou cinq œufs, incorporez bien le tout enſemble, & faites-en une pâte comme celle de beignet, mais plus forte; après il faut prendre des petites tourtieres, les engraiſſer de beurre & y mettre enſuite à chacune un peu de cette farce avec une cuiller; puis auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez doucement avec un jaune d'œuf battu : étant cuits, vous les pouvez glacer avec du ſucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme on peut voir à l'article

du *Gâteau d'amandes*, & les remettre un moment à l'entrée du four pour faire sécher cette glace.

Crême pâtissiere. Mettez dans une terrine huit jaunes d'œufs, deux poignées de fleur de farine, un peu de sel menu & du sucre en poudre à discrétion, délayez bien le tout ensemble dans un peu de lait, ensuite mettez sur le feu une chopine de bon lait, & quand il commencera à bouillir, vous y verserez des jaunes d'œufs détrempés, & tournerez toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie qui est cuite; vous y ajouterez une cuillerée d'eau de fleur d'orange & la mettrez dans un plat: elle vous servira à faire des tourtes, tartelettes & ratons.

Crême à l'Italienne. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec du sucre en poudre, un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un peu de sel; faites-le bouillir, ensuite délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, & tout d'un tems passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois dans une étamine, puis versez-le dans un plat & le mettez au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crême soit cuite & bien prise; on la sert chaude ou froide.

Crême brûlée. On délaye dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine & du sucre en poudre, on y verse peu-à peu une chopine de bon lait, & on y ajoute un peu d'écorce de citron confite hachée menu, ou de l'écorce d'orange: pour la faire plus délicate, on peut y mêler des pistaches ou des amandes pilées avec une goutte d'eau de fleur d'orange, ensuite on met la casserole sur le feu & on la remue toujours, prenant garde qu'elle ne s'attache au fond: étant bien cuite, on la verse dans un plat d'argent ou de fayance, on la met sur le fourneau allumé, & on la fait cuire encore jusqu'à ce qu'on voie qu'elle s'attache au bord du plat; alors on la tire en arriere & on la poudre de sucre par-dessus, ensuite on prend la pelle du feu bien rouge, & du même tems on en brûle la crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or, puis on la sert.

Crême croquante. Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, délayez-les dans un plat en y versant du lait peu-à-peu jusqu'à ce que votre plat soit presque plein, mettez-y du sucre en poudre suffisamment avec la rapure d'un citron, ensuite mettez le plat sur un fourneau allumé, & remuez toujours avec la cuiller jusqu'à ce que la crême soit un peu formée; alors ralentissez un peu l'ardeur du feu, & continuez de remuer toujours avec la cuiller, & en remuant, jettez votre crême sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste que peu dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat; ayez soin qu'elle ne brûle point & qu'elle reste seulement attachée au plat: étant cuite, faites-lui prendre une belle couleur avec la pelle rouge, & après avec la pointe du couteau vous détachez tout ce bord d'autour du plat, faisant en sorte qu'il reste entier: vous la remettez dans le même plat & la laissez encore un peu sécher dans le four, de sorte qu'elle soit croquante à la bouche pour la servir.

Crême vierge. Il faut prendre cinq blancs d'œufs frais, les bien fouetter & les mettre dans une casserole avec du sucre en poudre, un peu de sel menu, un petit morceau de canelle en bâton, du lait ce qu'il en faut, & un peu d'eau de fleur d'orange: le tout étant bien battu, vous le versez dans un plat & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crême: étant cuite, vous la dorez avec la pelle rouge & servez chaudement.

Crême à frire. Cassez huit œufs dans une casserole, mettez-y deux poignées de farine, & délayez bien le tout ensemble peu-à-peu avec une pinte de lait;

metez-y un peu de ſel, un peu de beurre, de l'écorce de citron confite hachée menu & du ſucre en poudre : le tout étant bien délayé, poſez la caſſerole ſur le feu, & remuez toujours juſqu'à ce que la crême ſoit formée : étant cuite, mettez un peu de farine ſur une table bien nette, verſez-y votre crême de maniere qu'elle s'étende d'elle-même, & qu'étant refroidie elle faſſe comme une omelette cuite ; enſuite vous la coupez par morceaux de la grandeur que vous ſouhaitez, & les faites frire dans du ſain-doux ou beurre affiné, prenant garde qu'ils ne s'attachent dans la poële : ayant pris belle couleur, tirez-les & les laiſſez égoutter, dreſſez-les dans un plat, poudrez-les de ſucre, arroſez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les ſervez chaudement.

On peut, ſi l'on veut, lorſque cette crême eſt étendue ſur la table, avoir du beurre chaud dans une poële, & la faire frire enſuite comme une omelette : quand elle a pris couleur d'un côté, on la verſe ſur un plat & on la fait couler doucement dans la poële pour lui faire prendre couleur de tous côtés : il faut la ſucrer & la glacer, puis la ſervir chaudement.

Crême de chocolat. Faites bouillir une pinte de lait avec un quarteron de ſucre pendant un quart-d'heure, puis délayez deux jaunes d'œufs, mettez-les dans la crême & la faites encore bouillir trois ou quatre bouillons ; ôtez-la enſuite de deſſus le feu, & y mettez du chocolat rapé juſqu'à ce que la crême en ait pris la couleur ; remettez-la après trois ou quatre tours ſur le feu : l'ayant paſſée à l'étamine, dreſſez-la dans un plat & la ſervez chaudement.

Crême blanche. Prenez trois demi-ſeptiers de lait & un demi-quarteron de ſucre, que vous faites bouillir pendant un demi-quart-d'heure ; ôtez-les enſuite de deſſus le feu & y mettez deux blancs d'œufs bien fouettés ; remuez bien toujours le tout enſemble, & remettez votre crême ſur le feu, faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons en la fouettant toujours, puis dreſſez-la dans un plat ; étant refroidie, arroſez-la d'eau de fleur d'orange, poudrez-la de ſucre fin & la ſervez.

Crême de piſtaches. Prenez environ trois onces de piſtaches, échaudez-les & les pilez dans le mortier avec un peu d'écorce de citron confite ; le tout étant bien pilé, vous prenez une ou deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs, délayez-les enſemble dans une caſſerole avec environ un quarteron de ſucre en poudre, y verſant du lait peu-à-peu ; il en faut un peu plus d'une chopine : le tout étant bien délayé, vous prenez vos piſtaches pilées, vous les délayez bien avec le lait & les paſſez à l'étamine deux ou trois fois ; après cela, faites cuire votre crême comme les autres : étant cuite, verſez-la dans un plat & la ſervez froide.

Darioles. Caſſez dans une terrine ſept à huit œufs frais, & les délayez bien avec un litron de fleur de farine, mettez-y du ſel menu à diſcrétion ; vous pouvez y mettre du ſucre en poudre ſi vous ſouhaitez : quand cela ſera bien délayé, verſez-y peu-à-peu du lait la quantité qu'il en faut, comme ſi vous vouliez faire de la bouillie : le tout étant bien délayé, faites le cuire ſur le feu auſſi comme de la bouillie : étant cuite, tirez-la & la verſez dans une autre terrine, puis faites une pâte fine, formez les darioles de la grandeur que vous ſouhaitez, & les laiſſez reſſuyer & raffermir à l'air ſur une planche ; quand elles ſeront bien reſſuyées, vous les garnirez de la farce cuite de l'épaiſſeur d'un pouce, & l'étendrez également par-tout ; vous mettez deſſus un peu de beurre frais par petits morceaux & les ferez cuire au four ſur du papier graiſſé de beurre ou poudré de farine ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les cuire : étant cuites, tirez-les, poudrez-les de ſucre, & mettez-y une petite goutte d'eau de fleur d'orange ou d'eau roſe.

Echaudés au beurre ou *au sel.* Jettez sur une table un demi-litron de farine, faites-y une petite fosse au milieu & y mettez un demi-verre de levure de bierre, & au défaut gros comme une noix de levain, détrempez le tout ensemble avec de l'eau chaude, formez-en une pâte mollette & la tournez en forme d'un petit pain, puis mettez-la dans un lieu chaud, afin qu'elle revienne ou se renfle proprement; si c'est en été, elle pourra se renfler suffisamment en un demi-quart-d'heure, & dans une autre saison il faudra plus de tems.

En attendant que le levain fermente, vous mettrez sur la table un quart de fleur de farine, & y ferez une fosse au milieu; mettez-y une livre de beurre frais que vous manierez & ramollirez entre vos mains s'il est trop dur; ajoutez-y une once ou un peu plus de sel menu, & formez-en une pâte avec de l'eau froide : lorsque cette pâte sera pêtrie à demi, vous prendrez votre levain, le mêlerez avec votre pâte, & acheverez de pêtrir le tout ensemble; ensuite vous la roulerez & la couperez par petits morceaux, que vous moulerez avec la main en petits pains qu'il faudra étendre pour en former des échaudés.

Ensuite ayez dans un chaudron ou dans une poële à confitures de l'eau & la mettez sur le feu; lorsqu'elle sera prête à bouillir, jettez-y dedans vos échaudés, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus : alors remuez-les un peu dans cette eau avec une écumoire, & les laissez jusqu'à ce qu'ils soient raffermis, & pour le connoître, vous tirerez un de vos échaudés, & vous verrez s'il est assez ferme, ensuite vous les ôterez hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrez ressuyer & refroidir sur un clayon, puis les porterez au four : il ne faut qu'un quart-d'heure pour les faire cuire; il est bon que le four soit chaud comme pour cuire de gros pâtés. Si les échaudés ne prennent point suffisamment de couleur en cuisant, il faudra faire un peu de feu clair à un des côtés du four, afin que la chaleur se rabatte sur les échaudés & leur donne de la couleur.

Les échaudés au sel se font de la même maniere, à l'exception du beurre qui n'y entre point.

Echaudés aux œufs. La pâte des échaudés aux œufs se prépare comme celle des échaudés au beurre; sur un quart de farine on doit mettre quinze œufs & seulement une demi-livre de beurre : il est nécessaire que la pâte soit bien maniée & plus mollette que celle des autres échaudés, afin qu'elle se gonfle mieux & que la pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four si chaud qu'aux autres.

Echaudés glacés. Prenez des échaudés aux œufs quand ils sortent de l'eau, laissez-les égoutter & raffermir, ensuite coupez-les par moitié entre les deux croûtes, mettez-les tremper dans du lait avec du sucre, couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures pour les tenir chaudement : il ne faut pas qu'ils bouillent, de peur qu'ils ne se mettent en bouillie; ensuite on les tire du lait & on les met égoutter, puis on les fait frire dans du sain-doux neuf : étant frits & bien colorés, on les tire proprement avec une écumoire, on les poudre de sucre, on les glace d'un côté & ensuite de l'autre, & on les sert chaudement.

Epice douce des Pâtissiers. Elle est composée de deux onces de gingembre & d'une once de poivre battus ensemble, à quoi on ajoute du clou de girofle battu, de la muscade rapée bien menu & de la canelle battue, de chacun une once sur une livre de sel, le tout mêlé ensemble & conservé en lieu sec.

Flamiches. Mettez ſur une table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras & un peu ſalé qui ſoit fait depuis dix ou douze jours, écraſez ce fromage avec vos mains & le maniez juſqu'à ce que vous ne ſentiez plus de grumeaux en le paſſant pluſieurs fois ſous un rouleau de bois, enſuite ajoutez-y une livre & demie de bon beurre frais, deux onces de ſel ou environ qui ſoit menu, & huit ou neuf œufs; maniez enſemble toutes ces choſes juſqu'à ce qu'elles ſoient bien liées, comme ſi c'étoit de la pâte bien molle ou de la farce; après cela, étendez-la bien ſur une table & verſez-y un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce ſe détrempe & devienne claire pour ainſi dire comme ſi c'étoient des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ un quart de fleur de farine, répandez-en ſur la farce environ les deux tiers, qu'il faut mêler & incorporer avec cette farce, enſuite mêlez-y preſque le reſte de votre farine, à la réſerve d'une ou de deux poignées. Quand vous aurez ainſi lié votre pâte, vous la poudrerez d'un peu de farine & la manierez doucement deux ou trois fois dans l'eſpace d'un bon demi-quart-d'heure, puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le rouleau, & la mettre en maſſe pour la laiſſer repoſer un demi-quart-d'heure, enſuite roulez-la en long & la coupez pour en faire des gâteaux de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donner l'épaiſſeur de deux travers de doigt, plus ou moins, à proportion de leur grandeur.

On mettra ces gâteaux ſur du papier graiſſé de beurre, puis on les façonnera tout autour du bord, on piquera le deſſus, on les dorera d'œufs & on les mettra au four: il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire. Le four doit être bien bouché, afin de leur donner plus de couleur; regardez de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils ſont au four, afin d'empêcher qu'ils ne ſoient brûlés.

Gâteau mollet fait dans une tourtiere. Mettez dans une terrine deux petits fromages à la crême qui ſoient frais faits avec un quarteron de bon beurre frais qui ſoit fondu, & quatre œufs, blancs & jaunes, incorporez bien le tout enſemble en y mêlant peu-à-peu trois petites cuillerées de fleur de farine; ajoutez-y trois bonnes cuillerées de ſucre en poudre & un peu de ſel menu; il faut que cette farce ſoit à-peu-près de la conſiſtance de la bouillie qui eſt cuite, & ſi vous jugez qu'elle ſoit trop épaiſſe, mettez-y une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante; enſuite graiſſez le dedans d'une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais, verſez votre farce dedans, en ſorte qu'il y en ait par-tout l'épaiſſeur d'un travers de doigt, & mettez la tourtiere dans le four ou ſur la braiſe, & en ce cas couvrez la tourtiere de ſon couvercle, ſur lequel vous mettrez de la cendre chaude & auſſi de la braiſe, faiſant en ſorte qu'il n'y en ait pas plus en un lieu qu'en un autre: il faudra de fois à autre découvrir la tourtiere, afin de voir ſi le gâteau ſe cuit & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre: il faudra auſſi ôter une partie de la braiſe qui eſt du côté de la partie du gâteau trop colorée. Si ce gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de ſorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere, c'eſt un ſigne qu'il y a trop de feu, ou que ce gâteau eſt trop épais; c'eſt pourquoi vous diminuerez le feu, ou vous retirerez un peu la tourtiere hors du feu, & la tiendrez découverte un peu de tems pour donner de l'air au gâteau, afin qu'il s'abaiſſe, puis vous recouvrirez la tourtiere avec ſon couvercle garni d'un peu de braiſe, & vous la remettrez ſur de la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gâteau: il faut environ trois quarts-d'heure pour le faire cuire à loiſir.

Lorsqu'il sera cuit suffisamment, vous le mettrez sur une grande assiette & vous le poudrerez de sucre par-dessus : il est bon chaud & froid.

Si vous faites cuire ce gâteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtiere, il cuira plus facilement, & vous pourrez le faire plus épais en lui donnant l'épaisseur d'un bon pouce ou un peu plus, à proportion de la hauteur de la tourtiere.

Gâteau mollet sans fromage. Mettez deux litrons de farine sur une table bien propre, faites-y une fosse au milieu, jettez-y peu-à-peu environ une chopine de crême ou lait pour détremper la farine, & en formez une pâte, mettez-y du sel menu à discrétion & quatre œufs, pêtrissez bien le tout ensemble : votre pâte étant formée, étendez-la avec un rouleau & la couvrez d'une livre de beurre frais, ensuite incorporez bien le beurre avec votre pâte en la maniant comme il faut; formez votre gâteau de la grandeur que vous souhaitez, dorez-le d'œuf & le mettez cuire au four : il faut trois quarts-d'heure pour le cuire, & que le four soit raisonnablement chaud.

Gâteau feuilleté. Prenez trois livres de fleur de farine, détrempez-la avec de l'eau, mettez-y si vous voulez quelques jaunes d'œufs & un peu de sel menu : votre pâte étant pêtrie un peu molle, vous la mettez en pain & la laissez reposer environ une demi-heure, afin qu'elle se ressuie; ensuite étendez-la avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt, en la poudrant dessus & dessous de farine : votre pâte étant ainsi étendue, vous prenez deux livres & demie de bon beurre frais & l'étendez sur votre abaisse; pliez votre pâte en double, de sorte qu'elle renferme le beurre : vous l'étendez une seconde fois, y jettant de la farine de fois à autre, & la repliez de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois : enfin à la derniere fois que la pâte est en masse, vous l'étendrez de l'épaisseur que vous voulez que soit votre gâteau, vous le dorerez d'œuf & le ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre.

Gâeeau feuilleté d'une autre maniere. Mettez sur une table bien propre deux litrons de fleur de farine, faites-y une fosse au milieu, mettez-y un fromage mou qui n'ait point été écrêmé, cassez-y quatre œufs & y ajoutez du sel menu raisonnablement, joignez-y une livre de beurre frais, & du tout formez-en une pâte en y ajoutant un peu de lait, faites en sorte que la pâte soit maniable : quand la pâte sera faite, mettez-la en pain & la laissez reposer une demi-heure pour qu'elle s'essuie, ensuite étendez-la avec le rouleau & la pliez en quatre, étendez-la encore & la repliez jusqu'à trois ou quatre fois, puis formez votre gâteau de l'épaisseur d'un pouce, dorez-le d'œuf & le faites cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous, afin que le gâteau ne s'attache point au papier.

Gâteau d'amandes. Mettez sur une table un litron ou un peu plus de fleur de farine, faites un creux au milieu, mettez-y trois jaunes d'œufs & une demi-livre de sucre en poudre, ajoutez-y une demi-livre d'amandes douces que vous aurez pelées à l'eau chaude & ensuite bien pilées dans un mortier de marbre, de pierre ou de bois, mettez-y aussi un quarteron de bon beurre frais, ajoutez-y un peu de sel menu & un peu de fleur d'orange; maniez bien ensemble toutes ces choses, & si la pâte vous semble trop dure, vous y ajouterez un peu de crême ou de lait. Lorsque cette pâte sera préparée, étendez-la uniment en forme de gâteau sur du papier qui soit graissé de beurre, donnez-lui l'épaisseur d'un bon doigt & le mettez au four : il faut lui donner un feu doux; une heure suffit pour le faire cuire. Quand il sera tiré du four, glacez-le de sucre de cette maniere : on met un peu de blanc d'œuf crud sur une assiette, on le bat un peu,

& on y jette du ſucre en poudre bien fin juſqu'à ce qu'il ſoit un peu épais; on y met un peu d'eau de fleur d'orange, & on mêle bien le tout enſemble; enſuite on prend de cette glace avec un couteau & on l'étend deſſus le gâteau d'amande, puis on le remet un peu de tems à l'entrée du four pour ſécher la glace, & auſſi-tôt qu'il ſera hors du four, on peut piquer ſur le gâteau du canelas un peu haut, ou des lardons d'écorce de citron confite qu'il faut piquer proprement pendant que la glace eſt chaude, & le mettre en lieu ſec.

Gâteau de Milan. Il faut ſur une livre de fleur de farine, demi-livre de beurre frais & demi-livre de ſucre en poudre; mêlez bien la farine avec le ſucre, puis mettez le beurre au milieu avec quatre jaunes d'œufs & un peu d'eau de fleur d'orange ou d'eau de roſe, & pêtriſſez bien le tout: ſi la pâte eſt trop dure, ajoutez-y un jaune d'œuf ou un peu d'eau tiéde; la pâte étant bien pêtrie & maniée ſuffiſamment, vous l'étendrez en forme de gâteau & le mettrez ſur du papier graiſſé de beurre: il faut donner à ce gâteau environ l'épaiſſeur de deux bons pouces; vous pouvez auſſi façonner le bord. Laiſſez un peu revenir votre gâteau, enſuite dorez-le d'œufs une fois ou deux & le mettez au four: on peut auparavant le piquer par endroit. Il pourra être cuit ſuffiſamment en une bonne demi-heure.

Gaufres au lait ou *à la crême.* Mettez deux litrons de fleur de farine ſur une table bien propre, faites-y un creux au milieu, caſſez-y ſix œufs & les délayez enſemble en y ajoutant du lait ou de la crême, mettez-y la groſſeur du poing de fromage mou qui n'ait point été écrêmé, & environ une demi-livre de bon beurre fondu & du ſel menu à diſcrétion; mêlez bien toutes ces choſes enſemble, & lorſque la pâte ſera bien liée, vous mettrez chauffer le gaufrier ſur un petit feu clair: quand il ſera chaud d'un côté, vous le ferez chauffer de l'autre en le retournant: on ne doit pas le chauffer juſqu'à ce qu'il fume, parce qu'il ſeroit trop chaud & brûleroit les gaufres.

Lorſque le gaufrier ſera chaud ſuffiſamment, il faudra l'ouvrir & le graiſſer des deux côtés avec un morceau de bon beurre que vous tenez dans un coin de ſerviette, & mettez dedans environ la groſſeur d'un petit œuf de votre pâte que vous étendrez un peu en long, après vous fermerez doucement le gaufrier en le preſſant un peu & le mettrez ſur le feu; quand vous jugerez qu'elle pourra être cuite d'un côté, vous le tournerez de l'autre, afin que la gaufre ſoit cuite des deux côtés, puis vous la leverez doucement hors du gaufrier, ayant ſoin auparavant de couper avec un couteau tout ce qui déborde, qui eſt ordinairement brûlé & noir.

Quand il y en a une de cuite, vous faites encore chauffer votre fer & le graiſſez à chaque fois avec le beurre qui eſt dans la ſerviette, & continuez juſqu'à la fin.

Gaufres au ſucre. Caſſez ſix œufs dans une terrine, ajoutez-y une demi-livre de ſucre en poudre & une demi-livre de fleur de farine, ou un peu plus; détrempez bien toutes ces choſes enſemble, enſuite mettez-y un quarteron de bon beurre frais qui ſoit fondu, & l'incorporez bien dans la pâte avec une gâche ou cuiller. Si vous jugez que la pâte ſoit trop claire, vous y ajouterez un peu de ſucre & de farine pour l'épaiſſir. Quand la pâte ſera comme il faut, vous mettrez chauffer le fer & les ferez cuire comme les gaufres au lait.

Gaufres d'une autre maniere. Faites chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron, un peu plus que tiede; mettez dans une terrine ou autre vaiſſeau environ deux livres de fleur de farine; délayez-la bien peu-à-peu avec le lait un

peu

peu chaud ; ajoutez-y une bonne demi-cuillerée de bonne levure de bierre, c'est-à-dire de la levure qui soit épaisse ; mettez-y ensuite trois quarterons de beurre frais que vous aurez fait fondre dans un poëlon ; ajoutez-y du sel menu, puis jettez dans la pâte une douzaine de jaunes d'œufs, en les y délayant doucement avec une cuiller de bois.

Il est bon d'observer que quand les œufs sont incorporés dans la pâte, on ne doit plus la remuer que légérement, parce que les gaufres seroient moins légeres si on remuoit beaucoup & rudement la pâte.

On met le vaisseau où est la pâte au coin du feu, & on le couvre chaudement jusqu'à ce qu'elle soit levée ou renflée : il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cette pâte ; cela dépend de la bonté de la levure que l'on y a mise.

Quand la pâte sera bien boursoufflée, on fera chauffer le gaufrier, & on le frottera de beurre, comme on a dit ci-devant, puis on y mettra de la pâte avec une cuiller ; en même tems on fermera le gaufrier, & on le mettra sur un petit feu clair, ou sur un fourneau, avec du charbon allumé.

Macaron. Pelez & pilez une livre d'amandes douces, comme celles de massepain ; étant bien pilées, ajoutez-y quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre, puis mêlez bien le tout ensemble ; vous pouvez y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange & le piler encore un peu ; après quoi vous dresserez vos macarons sur du papier en long ou en ovale, les éloignant un peu les uns des autres, afin qu'ils ne se touchent point : ayant tout dressé, vous les poudrerez de sucre fin & les mettrez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermes par-dessus : il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte & la faire bouffer : le macaron doit être au four un peu plus long-tems que le massepain, parce qu'il est plus épais : on peut y laisser le macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi, ensuite le lever de dessus le papier & le mettre en lieu sec.

Massepain commun. Ayez deux livres d'amandes douces, mettez-les dans de l'eau presque bouillante, laissez-les-y tremper un quart-d'heure, ensuite tirez-les & les pelez, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis ôtez-les pour les mettre égoutter sur une serviette : étant bien essuyées, pilez-les dans un mortier, y ajoutant à diverses fois un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile : il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce ; ce qui se connoît lorsqu'en la maniant entre les doigts il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, on clarifie une livre de sucre, on le fait cuire à la plume & on jette la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu, en la remuant toujours, de peur qu'elle ne s'attache à la poële : on connoîtra que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, rien ne s'attachera, ce qui est une marque qu'elle est assez desséchée ; pour lors on la tire hors de la poële & on la met sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous & dessus : étant refroidie, on la place sur une table, & on la façonne de telle maniere qu'il plaît, en la maniant avec du sucre en poudre. On peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer-blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourrer le petit doigt, & qui soit faite en petite dent tout autour ; on dresse les massepains sur du papier en rond ou en long. On peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince, & la couper de telle grandeur qu'on souhaite, puis les ranger sur du papier & les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits, on les leve de dessus le papier, on glace le dessous de la même maniere

que le gâteau d'amandes, & on les met encore un moment dans le four pour faire ſécher la glace : on les ſerre en lieu ſec pour s'en ſervir au beſoin.

Maſſepain Royal. Avec la même pâte on fait encore du maſſepain royal : pour cela on prend de la même pâte, on la file ſur une table avec du ſucre en poudre, & on la fait de la groſſeur du doigt; on la coupe par morceaux & on en fait des anneaux à y paſſer le doigt dedans, enſuite on trempe ces anneaux dans du blanc d'œuf battu, & on les jette après dans du ſucre en poudre, d'où on les tire pour les ranger ſur du papier & les faire cuire enſuite au four.

Pain bénit & Brioche. Ayez un demi-boiſſeau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le tiers pour faire le levain que vous détremperez avec levure de bierre & eau chaude : quand il ſera fait, vous le laiſſerez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver : ſi c'eſt en été, il faut deux heures pour la faire revenir ſuffiſamment; & en hiver ſix heures : lorſque vous verrez qu'elle ſera renflée, vous détremperez avec de l'eau chaude le reſte de la farine avec le levain, vous y mettrez un demi-quarteron de ſel bien menu, une livre & demie de bon beurre frais, une demi-douzaine d'œufs & un fromage mou; & ſi la pâte étoit trop liée, vous pouvez y ajouter du lait; vous mêlerez bien le tout enſemble & le pêtrirez ſur une table bien propre en le froiſſant avec la paume de la main le plus long-tems que vous pourrez, l'étendant & retournant de tous côtés; & après l'avoir long-tems froiſſé, vous le façonnerez ſur la pelle avec laquelle vous le voulez enfourner, l'y laiſſerez bien revenir & le piquerez avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne ſe bourſouffle pas : lorſqu'il ſera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez, bouchant bien le four comme au pain; cependant il eſt néceſſaire de prendre garde qu'il n'ait pas trop de couleur.

Quand il ſera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poſer doucement ſur quelque rond de bois ou ſur un clayon pour le laiſſer refroidir, de crainte qu'il ne ſe rompe.

La dorure ſera faite ſimplement avec des œufs battus ſans eau : on ſe ſert d'une petite broſſe à long poil pour le dorer; il eſt bon que le poil ſoit délié : au défaut de broſſe on peut ſe ſervir d'un petit ballet de plumes. Avec la même pâte on peut faire des brioches & les dorer de même.

Une demi-heure ſuffit pour cuire un pain bénit d'un demi-boiſſeau de farine; mais il faut que le four ſoit un peu moins chaud que pour le gros pain.

Poupelain. Prenez des fromages à petits choux, ce ſont des fromages non écrêmés qui ſont faits du même jour, laiſſez-les bien égoutter, puis mettez ces fromages dans une terrine avec trois œufs, deux poignées de farine & un peu de ſel menu; délayez bien le tout enſemble avec une gâche de bois : cela fait, poſez votre farce ſur du papier graiſſé de beurre, ou bien dans une tourtiere auſſi graiſſée; étendez-le en forme d'abaiſſe épaiſſe environ d'un travers de doigt; mettez-y çà & là quelques petits morceaux de bon beurre frais deſſus, & le portez cuire au four : il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela : étant cuit, tirez-le, ouvrez-le proprement en deux pour en ſéparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre; enſuite faites un peu rouſſir une quantité ſuffiſante de bon beurre frais dans une tourtiere, & y plongez la croûte de deſſus la premiere; laiſſez-l'y un peu de tems & l'en retirez, prenant garde de ne la pas rompre; mettez-la égoutter ſur un petit clayon, puis trempez votre autre croûte de la même maniere, & la mettez auſſi égoutter : les deux croûtes étant égouttées, poudrez-les bien de ſucre deſſus & deſſous, & arroſez-les dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. Vous pouvez, ſi vous voulez, garnir le dedans de la croûte de deſſous de petites tranches d'écorce de citron confite, & la couvrir

de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer; après quoi vous remettrez le poupelain à l'entrée du four, afin de le sécher & pour le tenir chaudement jusqu'à ce que vous vouliez le servir.

Ratons. Jettez sur une table bien propre un litron de fleur de farine, faites une petite fosse au milieu, mettez-y un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu & un demi-septier d'eau tiéde, maniez bien le tout ensemble & en formez une pâte bien liée & mollette, ensuite faites-en de petites abaisses rondes de l'épaisseur d'un quart d'écu, donnez-leur la grandeur qu'il vous plaira; ordinairement on les fait petites & on les met dans de petites tourtieres graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé ou bien poudré de farine, afin qu'elles ne s'attachent point au papier; on les garnit d'un peu de farce, comme on l'a remarqué à la crême pâtissiere; il n'en faut guère mettre: ensuite on les dore légérement d'un jaune d'œuf & on les met cuire au four: ces ratons étant cuits, on les poudre de sucre & d'une goutte d'eau de fleur d'orange, puis on les sert chaudement.

Talmouses. Prenez gros comme les deux poings de fromage qui soit fait de lait non écrêmé, mettez-le dans une terrine, cassez-y deux œufs, ajoutez-y un peu de sel menu, une bonne poignée de fleur de farine, & gros comme un œuf de beurre frais; maniez bien le tout avec la main, faites en sorte qu'il soit bien délayé: si la farce est trop épaisse, ajoutez-y un peu de lait; prenez garde qu'elle ne soit point trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance; faites une pâte fine, tirez-en des petites abaisses rondes de la grandeur que vous souhaitez, mettez de la farce dessus raisonnablement au milieu, ensuite relevez les bords des trois côtés, pincez-en bien les coins, afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point; dorez les talmouses d'un jaune d'œuf battu, & les faites cuire au four dans des petites tourtieres que vous graisserez de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre: prenez garde de ne point trop mettre de farce dans les talmouses, parce qu'elles renflent au four, & qu'elles couleroient dehors en cuisant.

Tarte à la crême. Faites une abaisse de pâte fine, formez la tarte de la grandeur que vous souhaitez, & y faites un bord autour de la hauteur de deux doigts ou environ, donnez-lui l'épaisseur d'un écu au plus, à proportion de sa grandeur; faites en sorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste; mettez-la sur une planche avec un papier beurré par-dessous; laissez ressuyer la croûte & la garnissez de crême pâtissiere, l'étendant par-tout également; ensuite vous la couvrirez de bandes de pâte bien mince, vous la poudrerez de sucre & la mettrez cuire au four: quand elle sera cuite, vous la poudrerez encore de sucre & d'un peu d'eau de fleur d'orange.

Tartelettes. Les petites tartelettes se font de même, excepté qu'elles sont plus petites.

Tarte au fromage ou *Flan.* Prenez du fromage mou non écrêmé, suivant la quantité que vous voulez faire de tartes, mettez-le dans une terrine, & salez-le à discrétion; faites fondre un morceau de beurre frais & le jettez dedans, ajoutez-y des œufs, blanc & jaune, suivant la quantité du fromage, mettez-y un peu de fleur de farine, & mêlez bien tout cela ensemble avec la gâche, jusqu'à ce que le tout soit bien délayé; si la farce est trop épaisse, versez-y un peu de lait & la rendez épaisse comme de la bouillie qui est cuite; ensuite formez les tartes de telle grandeur que vous jugerez à propos, & de la même maniere que l'on a dit ci-dessus, & les remplissez de la farce que vous étendrez bien également; mettez dessus des petits morceaux de beurre frais; dorez de jaune d'œuf le bord

des tartes, & les portez ſur du papier graiſſé de beurre cuire au four : étant cuites, tirez-les & les poudrez de ſucre.

Tarte au fromage d'une autre maniere. Prenez un fromage mou qui ſoit fait de lait non écrêmé & qui ſoit bien reſſuyé, écraſez-le ſur une table bien propre avec un rouleau ; mettez-le enſuite dans une terrine & y ajoutez un demi-ſeptier ou environ de bonne crême douce qui ſoit épaiſſe, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de ſel menu, & une pincée de feuilles de perſil qui ſoit haché bien menu : mêlez bien le tout enſemble avec une gâche ou cuiller, puis verſez cette farce ſur une abaiſſe de pâte fine qui ne ſoit pas plus épaiſſe qu'un écu & large comme une aſſiette : étendez bien cette farce, & mettez deſſus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux ; couvrez votre tarte d'un couvercle de même pâte bien mince ; mouillez les bords avec un peu d'eau, ſoudez-les enſemble exactement, & y faites un cordon façonné comme il vous plaira : cette tarte reſſemble à une petite tourte ; dorez le couvercle & faites une petite ouverture en croix au milieu, pour donner de l'air à ce qui eſt dans la tarte ; relevez un peu les pointes de cette ouverture, & la faites cuire au four ſur un papier graiſſé de beurre : il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire. Vous en pouvez faire pluſieurs, ſuivant la quantité de farce que vous avez.

Tourte de confitures. Garniſſez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée, poudrez cette abaiſſe d'un peu de ſucre en poudre, mettez-y enſuite telles confitures qu'il vous plaira ; vous pouvez mettre moitié de verjus d'un côté, & moitié de groſeilles de l'autre ; étendez bien l'un & l'autre par-tout proprement avec une cuiller, y en mettant d'une épaiſſeur raiſonnable ; vous pouvez y ajouter auſſi un peu d'écorce de citron confite coupée en petites tranches déliées ; poudrez-y un peu de ſucre par-deſſus ; couvrez votre tourte d'une abaiſſe bien mince qui ſoit découpée par fleurons, un au milieu & quelques-uns autour ; dorez-la légérement & la mettez au four ; faites-la cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire : lorſqu'elle ſera cuite, vous la ſucrerez par-deſſus & la remettrez un peu au four ; puis l'ayant retirée, vous pouvez encore la poudrer d'un peu de ſucre.

Tourte de pommes. Faites une abaiſſe de pâte fine & en garniſſez une tourtiere, rempliſſez-la un peu en hauteur de pommes pelées & coupées par tranches après en avoir ôté les cœurs & les pepins, couvrez-la d'une pareille abaiſſe, dorez-la & la mettez cuire au four : quand elle ſera cuite, vous la tirerez du four & leverez adroitement le couvercle avec un couteau en le paſſant tout autour ; enſuite vous réduirez en marmelade les pommes en les écraſant avec un couteau ; il faut y mettre du ſucre en poudre à diſcrétion & bien mêler le tout enſemble, puis étendre bien la marmelade de pommes par toute la tourte, la larder d'écorce de citron confite, y poudrer un peu de canelle en poudre, & encore un peu de ſucre en poudre par-deſſus, puis la ſervir froide.

Tourte de ceriſes. Prenez des ceriſes, ôtez-en les queues & les noyaux, jettez-les dans une poële avec un peu d'eau, mettez-y du ſucre ce qu'il en faut & les faites cuire : étant cuites, écumez-les & les laiſſez refroidir ; faites une abaiſſe de pâte feuilletée, mettez-la proprement dans une tourtiere, l'ayant auparavant graiſſée de beurre, & rangez proprement vos ceriſes dedans ; couvrez la tourte d'une autre abaiſſe découpée, faites un bord autour de la tourte, dorez-la d'œuf tout autour & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la poudrez de ſucre, puis remettez-la un moment à l'entrée du four pour la glacer ; tirez-la de la tourtiere, mettez-la ſur un plat & la ſervez chaudement.

Tourte d'abricots. Prenez des abricots, pelez-les & en ôtez les noyaux ; faites-les cuire dans une poële avec du ſucre & un peu d'eau : étant cuits, tirez-les & les laiſſez refroidir ; dreſſez une abaiſſe de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtiere, rangez vos abricots dedans & la couvrez d'une autre abaiſſe découpée ; faites un bord autour, dorez-la & la faites cuire comme celle de ceriſes, puis ſervez-la de même.

Tourte de prunes. Prenez des prunes ; ôtez-en la peau & les noyaux ; dreſſez une abaiſſe de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtiere, l'ayant auparavant graiſſée de beurre, rangez vos prunes dedans avec quelques tranches d'écorce de citron confite & du ſucre en poudre ce qu'il en faut ; couvrez la tourte d'une autre abaiſſe découpée, faites un cordon autour, dorez-la d'œufs & la mettez cuire au four : étant cuite, ſervez-la comme les autres.

Tourte de franchipane. Paſſez à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces pour en ôter la peau, pilez-les dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite, ajoutez-y deux jaunes d'œufs frais & deux macarons ſi vous en avez, mettez-y du ſucre en poudre à diſcrétion & un peu d'eau de fleur d'orange, pilez bien le tout enſemble, mettez-y enſuite une chopine de crême douce, mêlez bien le tout & le paſſez à l'étamine ; faites-la cuire : étant cuite, dreſſez une abaiſſe de pâte feuilletée dans une tourtiere que vous aurez graiſſée de beurre, verſez votre crême dedans & l'étendez comme il faut ; mettez çà & là quelques petits morceaux de beurre frais par-deſſus ; couvrez votre tourte de la même pâte coupée par petites bandes ; enſuite dorez-la légérement d'un jaune d'œuf & la faites cuire : étant cuite, poudrez-la de ſucre, remettez-la encore un moment au four & la ſervez chaudement.

CHAPITRE IV.

Des Confitures & des Liqueurs, par ordre alphabétique.

AVANT que d'entrer dans la maniere de confire, il eſt bon d'expliquer comment on *clarifie le ſucre.* Il faut mettre dans une poële quatre ou cinq livres de ſucre avec une chopine ou trois demi-ſeptiers d'eau, & poſer la poële ſur le feu : quand le ſucre ſera fondu & qu'il commencera à bouillir, on jettera dedans un blanc d'œuf fouetté avec les doigts, & on le fera bouillir juſqu'à ce qu'il s'enfle prêt à répandre ; pour lors on y verſe un peu d'eau froide pour le faire rabaiſſer ; & lorſqu'à la deuxiéme fois il vient à s'élever, on l'ôte de deſſus le feu, & on le laiſſe repoſer un demi-quart-d'heure, pendant lequel tems la craſſe noire monte au-deſſus, & on l'ôte doucement avec l'écumoire ; on le paſſe enſuite au travers d'une ſerviette mouillée, & il eſt clarifié.

Il eſt encore néceſſaire de ſavoir les différentes *cuiſſons*, pour n'être pas obligé de les répéter dans les articles où il en eſt parlé.

Premiérement, il y a la cuiſſon à *liſſé*, c'eſt-à-dire quand le ſucre eſt clarifié & qu'on lui a donné quelques bouillons : on connoît qu'il eſt à liſſé en trempant le bout du ſecond doigt dedans & le portant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt : pour lors il eſt à liſſé.

Secondement, il y a la cuiſſon à *perlé*, c'eſt-à-dire, après qu'on l'a fait encore un peu bouillir, on réitere le même eſſai ; & ſi en ſéparant vos deux doigts, le filet qui ſe fait ſe maintient de l'un à l'autre, alors il eſt à perlé.

Troiſiémement : il y a la cuiſſon à *ſoufflé*, c'eſt-à-dire après que le ſucre a bouilli quelques autres bouillons, on trempe l'écumoire dedans, & l'ayant un peu ſecouée, on ſouffle dans les trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & s'il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles, il eſt à ſoufflé.

Quatriémement, il y a la cuiſſon à la *plume*, c'eſt-à-dire lorſqu'après quelques autres bouillons on ſouffle encore à travers l'écumoire, il en part de plus groſſes & plus longues étincelles ou bouteilles qui s'élevent en haut, alors il eſt à la plume.

Cinquiémement, il y a la cuiſſon à *caſſé* ; & pour connoître quand le ſucre eſt à ce degré, on prend un pot plein d'eau fraîche, on trempe le doigt dedans, & enſuite dans le ſucre ; on le retire incontinent pour le remettre dans l'eau fraîche, on détache le ſucre qui y eſt attaché, & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, il eſt à caſſé.

Et enfin la cuiſſon au *caramel*, qui eſt le dernier degré qu'on donne au ſucre ; on le reconnoît tel lorſque lui ayant fait prendre encore quelques bouillons, on réitere l'eſſai comme à la cuiſſon à caſſé ; on met ce petit morceau de ſucre ſous la dent ; s'il ne s'y attache point comme une poix, & qu'au contraire il caſſe net, il eſt comme il faut : alors on doit le retirer auſſi-tôt & l'employer à ce que l'on juge à propos. Quand on fait du ſucre d'orge, il faut qu'il ſoit à cette cuiſſon : il eſt eſſentiel de bien veiller à le prendre au point qu'il doit être, parce qu'il ſeroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, & il ne ſeroit plus propre à rien de bon, à cauſe qu'il ſentiroit toujours le brûlé. A l'égard du choix du ſucre, le plus blanc, le plus dur & le plus ſonnant eſt le meilleur.

Abricots verds confits au liquide. Il faut avoir des abricots verds avant que le noyau commence à durcir, c'eſt-à-dire quand ils ſont gros environ comme le pouce : il y en a qui les pélent légérement pour en ôter le duvet, & qui les jettent à meſure dans de l'eau fraîche ; d'autres, pour en ôter le duvet, font une leſſive de cette maniere : ils mettent de l'eau dans un chaudron avec de la cendre de bois neuf, placent le chaudron ſur le feu, & ont ſoin d'ôter avec l'écumoire tous les charbons qui nagent deſſus : cette eau ayant bouilli quelque tems, ils la tâtent pour voir ſi elle eſt douce & graſſe ; pour lors ils l'ôtent de deſſus le feu & la laiſſent repoſer, enſuite ils en verſent tout le clair dans une poële & la mettent ſur le feu, puis quand elle commence à bouillir, ils jettent dedans deux ou trois abricots, pour eſſayer ſi le fruit ſe nettoie bien de ſon duvet : alors ils jettent tous les autres dedans & empêchent qu'ils ne bouillent, en les remuant toujours avec l'écumoire ; quand ils y ont été un peu de tems, ils prennent garde ſi le duvet s'ôte bien comme à l'eſſai : alors ils les tirent de cette leſſive, les jettent en même tems dans de l'eau tiéde, & les nettoient bien de leur duvet ; enſuite ils font chauffer de l'eau & les jettent dedans, ils les font bouillir à grands bouillons pour les faire blanchir, & ils connoiſſent qu'ils ſont blanchis, quand en les piquant avec une épingle, elle ne réſiſte point & entre aiſément : pour lors ils couvrent bien la poële avec un plat, & les laiſſent reverdir ſur un petit feu pendant une heure, d'où ils les retirent pour les mettre encore dans de l'eau fraîche ; enſuite ils ont du ſucre clarifié dans une poële & la mettent ſur le feu, puis quand le ſucre commence à bouillir, ils mettent les abricots égoutter dedans & les font bouillir à petit feu : il faut qu'il y ait aſſez de ſyrop pour que les abricots baignent dedans : ils les font bouillir à deux ou trois repriſes, c'eſt-à-dire quand le ſyrop eſt cuit à liſſé, ils mettent la poële hors du feu & la laiſſent refroidir, pour que les abricots prennent bien ſucre ; après quoi ils les mettent ſur un petit feu & font cuire

le ſirop à perlé : alors ils les couvrent d'un plat pour les faire reverdir, puis ils ôtent la poële du feu, les laiſſent refroidir, & les mettent enſuite dans des pots pour les conſerver liquides : quand ils les veulent mettre au ſec, ils ne les verſent point dans des pots, mais ils les jettent ſur un tamis égoutter, & les rangent ſur des ardoiſes, ſur des planches bien nettes, ou ſur des feuilles de fer-blanc faites exprès : ils mettent du ſucre en poudre bien ſec dans une ſerviette, les poudrent légérement, & les portent ſécher à l'étuve : quand ils ſont ſecs d'un côté, ils les retournent de l'autre, les poudrent encore légérement de ſucre & les remettent à l'étuve; enſuite ils les mettent ſur des tamis pour les achever de ſécher : étant bien ſecs, ils les rangent proprement dans des coffrets ſur du papier blanc, & les placent en lieu ſec. Si de ceux que vous gardez liquides, vous voulez dans la ſuite les mettre au ſec, vous n'avez qu'à les égoutter de leur ſirop, & pratiquer la même choſe qu'à ceux que nous venons d'expliquer.

Abricots mûrs confits au liquide. Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, qui ne ſoient point trop mûrs, pelez-les le mieux & le plus délicatement que vous pourrez & en ôtez le noyau, mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, faites-en chauffer d'autre qui ſoit prête à bouillir, mettez vos abricots dedans, & les y laiſſez ſans que l'eau bouille, juſqu'à ce qu'ils remontent au-deſſus de l'eau, & pour lors vous les retirerez & les mettrez égoutter ſur un tamis; puis ſur une livre de fruit vous mettrez une livre de ſucre, que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez vos abricots dedans l'un après l'autre, vous les mettrez ſur le feu & leur donnerez deux ou trois bouillons ſeulement, puis vous les retirerez de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir, pour leur faire jetter leur humidité & prendre le ſucre; enſuite vous coulerez votre ſirop dans une autre poële, pour le faire rebouillir ſept ou huit bouillons ſans vos abricots : après vous remettrez vos abricots doucement dans votre ſucre, vous leur donnerez ſept ou huit bouillons encore, vous ôterez votre poële de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir tout-à-fait, puis remettez-les ſur le feu, & les achevez en leur donnant encore quelques bouillons; enſuite vous les ôtez du feu, vous les laiſſez refroidir, & les mettez dans des pots pour les garder liquides.

Si vous les voulez tirer au ſec ſur le champ, vous n'avez qu'à les mettre égoutter ſur un tamis & les ranger ſur des ardoiſes, les poudrer légérement de ſucre, les mettre à l'étuve & les achever comme des abricots verds. Il vaut mieux les tirer au ſec tout de ſuite que de les garder liquides, parce qu'ils ſont ſujets à s'engraiſſer; les abricots verds s'engraiſſent de même.

Abricots à mi-ſucre. Prenez des abricots mûrs, pelez-les proprement & en ôtez le noyau, puis faites cuire autant peſant de ſucre à la plume, mettez doucement vos abricots dedans, & les faites prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau : ôtez-les du feu & les laiſſez refroidir; enſuite mettez-les ſur le feu & les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils n'écument plus : étant bien écumés, ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez encore refroidir; tirez votre ſirop dans une autre poële, & le faites bouillir à part juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perlé; enſuite gliſſez votre fruit dedans & lui faites prendre un bouillon, puis vous mettrez vos abricots dans des pots pour les conſerver liquides, ou bien vous les tirerez tout d'un tems au ſec de la maniere qu'on a dit pour les abricots verds.

Si de ceux que vous avez gardés liquides, vous les voulez dans la ſuite tirer au ſec, il faut faire chauffer de l'eau dans une poële & mettre dedans juſqu'à une certaine hauteur, vos pots où ſont vos abricots, afin que l'eau n'entre point

dedans, mais qu'elle les échauffe de maniere que le ſirop ſe rende plus liquide & qu'on puiſſe les en tirer en leur entier : pour cela, quand ils ſont bien échauffés, on les renverſe ſur un tamis & on les range enſuite ſur des ardoiſes, on les poudre, comme les autres, de ſucre, on les met ſécher à l'étuve, & on les acheve de ſécher comme les abricots verds.

Abricots ſéchés au four. Voyez ci-devant, page 232, la maniere de faire ſécher les fruits qu'on veut garder ſecs.

Amandes vertes confites au liquide & au ſec. Elles ſe confiſent de la même maniere que les abricots verds ; ainſi conſultez-en l'Article.

Café, eſt une graine qui reſſemble aux haricots ; il en vient de Perſe & autres contrées du Levant : on en fait une boiſſon qui eſt fort en uſage. Pour cela, on prend du café en féves ce qu'on en ſouhaite, on l'épluche bien & on le met dans une poële de fer qui ſoit bien écurée, ou bien on ſe ſert d'une poële à confiture, ou d'une terrine qui ſoit neuve & qui ne ſert qu'à cela ; il faut dans l'un ou l'autre de ces vaiſſeaux bien fricaſſer ces féves ſur un feu de charbon, & les remuer toujours avec une ſpatule de bois, afin qu'elles grillent également par-tout, juſqu'à ce qu'elles ſoient noires & de couleur de fer, prenant garde que le café ne brûle : étant rôti comme il faut, on le tire de la poële & on le jette ſur une ſerviette pour l'eſſuyer d'une huile que le café jette, enſuite on le broie dans un petit moulin fait exprès ; & ſi on n'en a point, on le pile dans un mortier, on le paſſe dans un tamis, & on le ſerre dans un ſac de cuir, de peur qu'il ne s'évente. Pour le préparer, vous faites bouillir une pinte d'eau dans une caffetiere, & quand l'eau bout, vous la retirez du feu, & mettez dedans trois cuillerées de café en poudre, ou bien, ſi vous voulez le peſer, un demi-quarteron pour pinte ſuffit, & vous le mêlez bien avec l'eau, puis remettez la caffetiere auprès du feu & le faites bouillir doucement dix ou douze bouillons, & s'il veut monter, vous l'empêchez en le retirant un peu du feu : ayant ainſi bouilli, vous l'ôtez du feu & le laiſſez repoſer, afin que le marc tombe au fond : quand on eſt preſſé, on verſe dedans une petite cuillerée d'eau froide pour le clarifier plutôt. Votre café étant ainſi préparé, vous le verſez dans vos taſſes par inclination tout chaud, & y jettez des petits morceaux de ſucre à diſcrétion, ſuivant votre goût : quelques-uns y mettent du ſirop de ſucre préparé.

On le fait auſſi au lait : pour cela on fait bouillir du lait au lieu d'eau, & quand il bout, on a ſoin de le bien écumer, puis on met la même doſe de café, & on le ſert de même.

Le café donne de l'action au ſang, il diſſipe & abaiſſe les vapeurs & les fumées du vin, il aide à la digeſtion, il réveille les eſprits, & empêche de trop dormir ceux qui ont beſoin de veiller.

Nous avons le café gros & blanchâtre qui nous vient par Mocka, & le petit verdâtre qui nous eſt apporté du Caire : on préfere celui-ci comme le plus mûr, le meilleur au goût, & le moins ſujet à ſe gâter. Les vaiſſeaux de terre verniſſés ſont les plus propres pour le rôtir, à cauſe de l'impreſſion que ceux de fer ou d'airain peuvent lui communiquer. La marque du juſte degré de ſa torréfaction, eſt la couleur tirant ſur le violet. On ne doit le pulvériſer qu'autant & au moment qu'on veut l'infuſer, afin qu'étant auſſi-tôt jetté & mêlé dans l'eau bouillante, l'infuſion en ſoit plus agréable & ſouffre moins de diſſipation de ſes parties volatiles.

Ceriſes liquides. Ayez de belles ceriſes & bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux ; faites fondre trois quarterons de ſucre pour livre de fruit ; clarifiez-le & le faites cuire à ſoufflé ; mettez vos ceriſes dedans & leur faites prendre une

une quinzaine de bouillons couverts : après cela, ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir ; mettez-y un verre de jus de groſeilles pour leur donner une belle couleur, remettez-les enſuite ſur le feu & les faites bouillir juſqu'à ce que le ſirop ſoit revenu à perlé : écumez-les bien, mettez-les dans des pots, & les couvrez de papier, quand elles ſeront froides. Si vous les voulez tirer au ſec, après qu'elles ſeront confites de cette maniere, jettez-les ſur un tamis pour les égoutter : étant froides, rangez-les ſur des ardoiſes, poudrez-les légérement de ſucre, & les mettez ſécher à l'étuve : quand elles ſont ſeches d'un côté, on les retourne de l'autre : on les poudre encore de ſucre, & on les acheve de ſécher ſur des tamis ; enſuite on les ſerre dans des boîtes avec du papier blanc, on les range lit par lit, & on met du papier entre, puis on les place en lieu ſec.

Si vous les voulez confire au liquide avec le noyau, il faut ſeulement leur couper la moitié de la queue, leur donnant la cuiſſon du ſucre un peu plus forte, à cauſe du noyau, & obſerver la même choſe que pour les autres.

Ceriſes ſéchées au four. Pour cela, on les met ſur une claie ; il faut que la chaleur du four ſoit modérée, c'eſt-à-dire, qu'on les met dans le four quand le pain eſt retiré : lorſqu'elles ſont ſeches comme il faut, on les ſerre dans des boîtes pour le beſoin. Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant, page 242.

Chocolat, eſt une compoſition de cacao, de vanille, de clous de girofle, de canelle, de macis & de ſucre, dont on fait une pâte, qu'on met par livre, demi-livre & quarteron. Le chocolat ſoutient & rétablit la chaleur naturelle, il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix. On en fait une liqueur qui échauffe & fortifie l'eſtomac & la poitrine, elle ſe fait de cette maniere.

Mettez de l'eau dans une chocolatiere ou caffetiere, laiſſez-la bouillir, & ſur quatre priſes ou taſſées d'eau, mettez-y un quarteron de chocolat rapé menu, avec un quarteron de ſucre, ſuppoſé que le chocolat ne ſoit point aſſez ſucré : laiſſez bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & le tirez du feu, puis laiſſez-le un peu mitonner : quand on eſt prêt à le ſervir, on met un bâton dedans, au bout duquel il y a une eſpece de maſſe, qui eſt toute découpée, & on le tourne en le roulant dans les mains, cela fait mouſſer la liqueur : on en verſe une taſſe, & on recommence encore à tourner, pour le faire encore mouſſer, juſqu'à ce qu'on ait tout ſervi : il ne faut point que la maſſe du bâton touche le fond de la chocolatiere en le tournant. Si vous n'en voulez qu'une taſſe, ne mettez qu'une taſſée d'eau avec une once de chocolat, & gros comme une noix de ſucre.

Si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-deſſus, que vous ferez bouillir, ayant attention qu'il ne tourne & qu'il ne s'en aille par-deſſus : vous le retirerez après du feu, & y mettrez autant de chocolat rapé & de ſucre comme à l'autre : vous pouvez pourtant diminuer la doſe du ſucre, ſi vous l'aimez moins ſucré : le tout ainſi mis dans la chocolatiere, vous le remuerez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & le ſervirez.

Citrons ou *Oranges confites au liquide & au ſec.* On les confit entiers, en bâtons ou en zeſtes : pour cela, ſoit oranges ou citrons, il faut choiſir les plus beaux, les peler proprement & légérement, & les mettre à meſure dans l'eau fraîche afin qu'ils ne noirciſſent point : enſuite vous faites chauffer de l'eau ſur le feu, &, quand elle bout, vous mettez vos oranges ou citrons dedans, & les laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets ; vous eſſayerez avec une

tête d'épingle : ſi elle entre aiſément dans la chair du citron, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits & aſſez blanchis ; alors vous les tirerez hors de l'eau, les remettrez dans de l'eau fraîche, & y paſſerez un ou deux jus de citron pour les tenir blancs : puis vous les en retirerez pour les vuider, avec une petite cuiller faite exprès, par le bout où tenoit la queue, ſi vous les voulez entiers, ſinon vous ſéparerez l'écorce en quartiers ou en bâtons, & vous en ôterez le jus : à meſure que vous les vuidez ou coupez par quartiers, vous les remettez dans l'eau fraîche, enſuite vous faites clarifier du ſucre & le laiſſez un peu cuire : vous tirez vos citrons hors de l'eau, vous les mettez dans le ſucre ; & les faites bouillir ſept ou huit bouillons ; il eſt bon que les citrons ou oranges nagent dans le ſucre : verſez le tout dans une terrine & les laiſſez prendre ſucre juſqu'au lendemain ; enſuite égouttez le ſirop, ſans ôter le fruit, faites-lui prendre une trentaine de bouillons, & le jettez ſur vos citrons qui ſont dans la terrine : vous les laiſſez en cet état encore prendre ſucre pendant trois ou quatre heures ; vous égouttez encore le ſucre & le faites cuire juſqu'à ce qu'il ſoit à liſſé : vous le jettez encore ſur votre fruit, & le laiſſez encore refroidir : enfin vous l'égouttez pour la troiſiéme fois ; vous l'augmentez de ſucre, ſuppoſé qu'il n'y en ait pas aſſez ; vous le faites cuire juſqu'à perlé : vous mettez votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon ou deux ; enſuite vous ôtez la poële du feu, vous rangez votre fruit dans des pots, & verſez par-deſſus du ſirop ce qu'il en faut : quand ils ſont froids, vous les couvrez de papier & les gardez liquides. Vous pouvez les tirer au ſec ſur le champ : pour cela, il faut les mettre égoutter de leur ſirop ; &, quand ils ſont froids, vous faites cuire du ſucre neuf à la plume, vous jettez votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon couvert : après cela, ôtez la poële du feu, & laiſſez-la un moment abaiſſer le bouillon : puis vous travaillez & blanchiſſez votre ſucre dans un coin de la poële contre le bord, & paſſez vos citrons dans ce ſucre blanchi ; tirez-les enſuite du ſucre avec deux fourchettes, & les mettez égoutter ſur un clayon de fil-d'archal, ils ſeront bientôt ſecs. Quand, de ceux que vous avez gardés liquides, vous en voulez tirer au ſec, vous n'avez qu'à pratiquer la même choſe, ayant ſoin auparavant de les égoutter de leur ſirop.

Si vous voulez faire des zeſtes, il faut couper l'écorce des citrons de haut en bas le plus mince que vous pourrez, & les couper par petites bandes larges d'un doigt, pour les mettre à meſure dans l'eau fraîche, de peur qu'ils ne noirciſſent ; enſuite vous faites chauffer de l'eau, &, quand elle bout, vous les jettez dedans & les faites blanchir : vous connoiſſez qu'ils ſont blanchis, lorſqu'en en prenant un il s'écraſe aiſément ſous les doigts ; alors il les faut retirer de l'eau, les remettre dans de nouvelle eau fraîche, & les changer de deux ou trois eaux ; enſuite les tirer de l'eau, les égoutter & les mettre au ſucre clarifié : vous leur faites prendre ſept ou huit bouillons, vous ôtez la poële du feu, & les verſez dans une terrine, où vous les laiſſez juſqu'au lendemain, que vous égouttez le ſirop comme ci-deſſus ; après quoi vous le faites cuire à liſſé & le jettez ſur vos zeſtes : vous les laiſſez en cet état juſqu'au lendemain que vous les égouttez encore, & que vous faites cuire le ſirop à perlé pour le jetter encore deſſus : quand ils ſont froids, vous les tirez du ſucre, vous les mettez égoutter ſur une grille de fil-d'archal, & les portez ſécher à l'étuve : enſuite vous les achevez de ſécher en les mettant ſur un tamis à l'étuve, & quand ils ſont bien ſecs, vous les ſerrez, & vous vous en ſervez au beſoin.

Coings confits au liquide. On doit choiſir des coings bien mûrs qui ſoient jaunes & ſains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les mettre bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets ; enſuite on les tire pour les mettre

dans l'eau fraîche ; puis on les pele & on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche : quand tout est pelé, on les tire de l'eau & on les met égoutter : après quoi on les jette dans un sucre cuit à lissé ; les ayant couverts, on les fait bouillir doucement à petit feu, on les ôte de tems en tems de dessus le feu pour les écumer ; & pour les achever, on fera cuire le sirop à perlé : on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots : il faut pour livre de fruit livre de sucre.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil en cuisant dans le sucre ; mais pour le plus sûr, c'est d'y jetter de la cochenille préparée de cette maniere : on pile un peu de cochenille dans un petit mortier, avec autant de crême de tartre : on fait bouillir un verre d'eau ; &, quand l'eau bout, on y met la cochenille & la crême de tartre dedans : puis, on mêle bien le tout avec un petit bâton, & on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé : il faut que cela ne bouille qu'un moment : ensuite on le passe dans un petit linge, & on en met dans les coings quand ils cuisent, ce qu'on juge à propos.

Compote de Pommes de reinette. Prenez une demi-douzaine de pommes de reinette, coupez-les en deux & en ôtez les cœurs : piquez-les dans la peau avec la pointe d'un couteau, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite tirez-les, & les mettez dans une petite poële avec un quarteron de sucre & quatre verres d'eau : couvrez-les & les faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, puis dressez-les dans un compotier, & si le sirop n'est pas assez cuit, faites-lui prendre encore quelques bouillons, versez-les sur vos pommes, & les servez.

Compote de Pommes en gelée. Prenez huit pommes de reinette, pelez-les & les coupez en deux : ôtez-en les cœurs, & jettez les pommes à mesure dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noircissent ; mettez les pelures & les cœurs avec encore quatre ou cinq pommes, coupées par morceaux, dans une poële avec deux pintes d'eau, & faites une bonne décoction de tout cela : le tout étant bien cuit, passez-le au travers d'un tamis sans le presser ; puis, dans cette décoction, vous mettrez une demi-livre de sucre, & la porterez sur le feu : ensuite vous jetterez vos pommes pelées dedans, & les ferez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, ayant soin qu'elles ne cuisent trop & ne deviennent en marmelade ; lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, les tirerez l'une après l'autre & les rangerez dans un compotier ; cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler; étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuiller, vous en couvrirez vos pommes, & les servirez. On connoît que le sirop est en gelée, quand, en en prenant avec l'écumoire, on le voit tomber à grosses gouttes, & non pas couler par file.

Compotes de Poires de petit muscat. Prenez deux livres de ces petites poires, piquez-les par la tête avec un piquoir, que cela pénetre jusqu'au cœur ; puis pelez-les proprement, ratissez-leur la queue & coupez-en un petit bout, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, ensuite faites bouillir de l'eau & les jettez dedans ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, après quoi, retirez-les & les jettez dans de l'eau fraîche, faites fondre & clarifier une demi-livre de sucre, & vos poires étant tirées de l'eau, mettez-les dans le sucre, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit presque fait; ensuite vous les retirerez du feu, vous les remuerez & les écumerez bien, vous y jetterez un demi-jus de citron, vous les dresserez dans un compotier avec du sirop, & les servirez.

Les *compotes de poires de rousselet, de bellissime*, autrement dit *jargonelle, de*

martin-ſec & blanquette, ſe font de même, & comme elles ſont plus groſſes que les petits muſcats, vous les pouvez blanchir, c'eſt-à-dire, les faire cuire dans de l'eau avant que de les peler; vous pouvez auſſi les couper par la moitié, y mettre la même doſe de ſucre, & les achever de la même façon que celle de deſſus.

Compotes d'autres poires plus groſſes, (comme bon-chrétien d'hiver, franc-réal, d'angobert & autres). Faites-les bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites; enſuite vous les pelerez & les couperez en deux ou en quatre, vous en ôterez le cœur, & les jetterez à meſure dans l'eau fraîche; puis vous ferez fondre du ſucre à proportion du fruit, & le clarifierez, après quoi vous mettrez votre fruit dedans, & ferez votre ſirop comme aux autres compotes; étant hors de deſſus le feu, vous les remuerez & écumerez bien, puis preſſerez deſſus la moitié d'un citron, vous les dreſſerez dans un compotier, & les ſervirez.

Compotes de poires grillées. Faites griller des poires ſur le charbon pour leur donner une belle couleur, & faites en ſorte qu'elles ſoient bien grillées par-tout; puis tirez-les & les mettez cuire ſous une cendre chaude pendant une demi-heure, ou plus ſi elles ſont dures à cuire; enſuite tirez-les & les nettoyez bien de leur peau brûlée; ſi elles ſont groſſes, coupez-les par la moitié & en ôtez le cœur; après quoi mettez-les dans un petit ſirop, ou bien dans du ſucre en poudre, & un demi-verre d'eau; vous les ferez bouillir, & prendrez garde de ne les point trop laiſſer cuire; étant comme il faut, vous les dreſſerez dans un compotier & les ſervirez.

Compotes de poires, d'une autre maniere. Prenez des poires de certeau, de martin-ſec, de livre ou autres; pelez-les, & ſi elles ſont groſſes, coupez-les par quartiers & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau; il n'en faut que pour les baigner; jettez-y un quarteron de ſucre pour chaque livre de fruit, avec de la canelle & un clou de girofle; couvrez bien le pot & les faites cuire à petit feu; lorſqu'elles ſeront à moitié cuites, verſez-y un verre de vin rouge, & les tenez toujours bien couvertes pour les faire rougir, ayez ſoin de les remuer de tems en tems, de peur qu'elles ne s'attachent au fond: étant cuites, dreſſez-les dans un compotier, mettez-y du ſirop deſſus, & les ſervez.

Compotes de coings rouges. Prenez des coings, pelez-les & les coupez par quartiers; ôtez-en les cœurs, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les cœurs avec d'autres coings coupés par morceaux, faites-les bien bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits; tirez-en une décoction, & paſſez-la au travers d'un tamis; mettez cette décoction dans une poële ſur le feu, avec du ſucre raiſonnablement, & de l'eau ſi la décoction eſt trop forte; jettez vos quartiers de coings dedans, & les faites bouillir à petit feu, ayant ſoin de les couvrir; ajoutez-y un petit morceau de canelle en bâton; lorſque vos coings ſeront cuits, dreſſez-les dans un compotier, faites cuire votre ſirop en gelée, verſez-le ſur votre fruit, & ſervez votre compote chaudement.

Si vous voulez que votre compote ſoit blanche, ne pelez point votre fruit, coupez-le ſeulement par la moitié, & le faites blanchir dans l'eau bouillante: quand votre fruit eſt mollet & cuit, tirez-le de l'eau bouillante & le jettez dans de l'eau fraîche; enſuite pelez-le proprement & le mettez encore dans de nouvelle eau fraîche, de peur qu'il ne noirciſſe; puis tirez-le, mettez-le dans un ſucre clarifié, & lui faites prendre dix ou douze bouillons; écumez-le bien, dreſſez-le dans un compotier, verſez le ſirop deſſus, & ſervez.

On peut encore, ſi l'on veut, ſans faire blanchir les coings à l'eau, les envelopper dans du papier, les mouiller, les enterrer ſous la cendre chaude, & les faire cuire doucement : lorſqu'ils ſont cuits, on les tire du feu, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, on les pele & on les met dans une petite poële avec un peu d'eau & de ſucre, on les fait bouillir doucement juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait; on les écume bien, on les dreſſe dans un compotier, puis on les ſert comme les autres.

Compotes d'abricots verds. Il faut les cueillir dans le tems qu'on les prend pour les confire, enſuite les peler légérement ou les paſſer à la leſſive, comme nous l'avons marqué à l'article *des abricots verds confits*, pour leur ôter leur duvet : après qu'ils ſont pelés ou bien nettoyés de leur duvet, on les perce par le milieu avec un piquoir, & on les met à meſure dans l'eau fraîche ; enſuite on fait bouillir d'autre eau ſur le feu, & on les jette dedans pour les faire blanchir : quand ils ſont blanchis, ce qui ſe connoît en les piquant avec une épingle, & qu'elle entre aiſément; alors on les tire du feu, on les couvre pour les faire reverdir, & enſuite on les jette ſur un tamis pour les égoutter ; on les met dans du ſucre clarifié, & on les fait bouillir une douzaine de bouillons, puis on les laiſſe refroidir une heure ou deux pour leur faire prendre ſucre ; après quoi on les remet ſur le feu, on leur fait encore prendre une douzaine de bouillons, & on les laiſſe auſſi refroidir, puis on les dreſſe dans un compotier avec un ſirop ce qu'il en faut, & on les ſert froids.

Compote d'abricots mûrs. Prenez une douzaine d'abricots, fendez-les par la moitié & ôtez-en les noyaux ; mettez enſuite une demi-livre de ſucre dans une poële, faites-le fondre avec un peu d'eau, & le laiſſez cuire juſqu'à perlé; rangez vos moitiés d'abricots dedans, & les faites bouillir une trentaine de bouillons ; enſuite retirez-les du feu & les remuez doucement, afin d'amaſſer l'écume que vous ôterez avec du papier : quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez ſur le feu bouillir dix ou douze bouillons ; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, puis vous les laiſſerez refroidir, les dreſſerez dans un compotier & les ſervirez. Si par haſard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les paſſer à l'eau & les y faire prendre un bouillon ou deux ; après quoi les retirer & les jetter dans l'eau fraîche, les égoutter & les mettre dans du ſucre, comme nous l'avons dit ci-deſſus. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous ; ſouvent on les pele, & ſouvent auſſi on ne les pele pas : cela dépend de la fantaiſie. Quand ils ſont pelés, la compote eſt plus belle ; mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle ſent plus le fruit ; ce qui eſt le plus agréable.

Compote de pêches. Elle ſe fait de la même maniere.

Compote d'amandes vertes. Elle ſe fait comme celle d'abricots verds dans la ſaiſon : ceux qui en veulent ſervir toute l'année, ont la précaution, comme aux abricots, d'en confire en liquide ; & lorſqu'ils veulent en faire des compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir beſoin, & une partie du ſirop qu'ils mettent dans une poële, les font décuire avec un peu d'eau, les laiſſent bouillir quelques bouillons, & les dreſſent comme les autres dans un compotier, puis les ſervent chaudes ou froides.

Compote de groſeilles vertes. Ayez de belles groſeilles vertes, fendez-les par un côté avec un petit couteau, & en ôtez les pepins ; faites chauffer de l'eau & les jettez dedans ; il ne faut point qu'elle bouille : quand elles ſeront montées au-deſſus de l'eau, vous ôterez la poële de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir, en les couvrant de quelque choſe pour les faire reverdir ; enſuite tirez-les de l'eau & les jettez dans l'eau fraîche ; puis faites clarifier du ſucre & les met-

tez dedans; faites-leur prendre une vingtaine de bouillons & les laiſſez refroidir pour prendre ſucre; enſuite remettez-les ſur le feu & leur donnez encore quelques bouillons; dreſſez-les dans un compotier & les ſervez.

Compote de groſeilles rouges. Egrenez une livre de belles groſeilles, & faites cuire une demi-livre de ſucre à la plume, jettez vos groſeilles dedans, & leur faites prendre ſept ou huit bouillons couverts; tirez-les du feu, écumez-les & les laiſſez refroidir; dreſſez-les dans un compotier & les ſervez.

Compote de ceriſes. Ayez de belles ceriſes, coupez-leur la moitié de la queue, & faites cuire du ſucre à perlé, jettez vos ceriſes dedans, laiſſez-leur prendre une quinzaine de bouillons; enſuite ôtez-les du feu, remuez-les & les écumez bien, puis dreſſez-les dans un compotier : il faut demi-livre de ſucre pour livre de fruit.

Compote de framboiſes. Prenez de belles framboiſes bien fraîches, qui ne ſentent point la cantharide, faites cuire du ſucre à perlé & y jettez votre fruit dedans; vous lui ferez prendre un bouillon couvert, puis vous ôterez votre poële de deſſus le feu, & laiſſerez prendre ſucre à votre fruit pendant un quart-d'heure, en le remuant un peu; donnez encore un bouillon à vos framboiſes, laiſſez-les refroidir & les dreſſez dans un compotier : il faut, comme aux ceriſes, demi-livre de ſucre pour livre de fruit.

Compote de prunes. Ayez de belles prunes, ſoit perdrigon, mirabelle, ou autres, piquez-les autour avec une épingle; enſuite faites chauffer de l'eau, & quand elle eſt prête à bouillir, jettez vos prunes dedans & les faites blanchir juſqu'à ce qu'elles ſoient mollettes; puis tirez-les de l'eau & les mettez auſſi-tôt dans l'eau fraîche, d'où vous les tirez & égouttez pour les mettre au ſucre clarifié, & leur y faire prendre trois ou quatre bouillons; après quoi vous les ôtez du feu & les laiſſez prendre ſucre; enſuite vous les remettez ſur le feu bouillir encore deux ou trois bouillons, & les laiſſez repoſer auſſi un peu pour qu'elles prennent bien ſucre; vous leur donnez encore quelques bouillons; vous les écumez & les dreſſez dans un compotier. Si votre ſirop n'eſt pas aſſez cuit, vous l'acheverez à part & le verſerez ſur votre fruit : pour une livre de fruit il faut demi-livre de ſucre.

Compote de verjus. Prenez une livre ou deux de verjus du plus gros, fendez chaque grain par un des côtés, & avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôtez les pepins, & mettez les grains à meſure dans l'eau fraîche; enſuite faites bouillir d'autre eau ſur le feu, tirez votre verjus de la premiere eau, & le laiſſez égoutter : quand votre eau bout, jettez votre verjus dedans, & lorſque l'eau recommence à bouillir, tirez la poële du feu, couvrez-la & la laiſſez refroidir. Faites fondre une livre de ſucre & le clarifiez, puis mettez votre fruit dedans, & le faites bouillir à petit feu, le tenant toujours couvert, & lorſque vous verrez qu'il verdira, vous l'acheverez promptement, comme les autres compotes.

Compote de marrons. Faites cuire de beaux marrons ſur la braiſe, ayant ſoin auparavant de les fendre un peu avec un couteau : étant cuits, pelez-les proprement, & les applatiſſez un peu entre les mains; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié, ou de ſirop d'abricots ou de pommes, ſi vous en avez; jettez-y un peu d'eau pour le décuire, & faites mitonner vos marrons à petit feu; quand ils ont bien pris ſucre, on les dreſſe dans un compotier avec le ſirop, on preſſe deſſus un jus de citron ou d'orange aigre, & on les ſert.

Conſerve de fleurs d'orange. Prenez un quarteron de fleurs d'orange bien épluchées, hachez-les groſſiérement, & les arroſez en les coupant d'un peu

de jus de citron, enſuite mettez clarifier une livre de ſucre, & les faites cuire à la forte plume : étant à cette cuiſſon, vous le tirez de deſſus le feu & le laiſſez repoſer un moment ; puis vous jettez votre fleur d'orange dedans, & la mêlez bien avec une cuiller dans le ſucre, de maniere que toute la fleur ſoit bien partagée par-tout; remuez bien le ſucre tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'il commence à ſe former deſſus une petite glace ; alors vous coulez votre conſerve dans des moules de papier que vous avez préparés exprès ; vous n'en jettez, ſi vous voulez, qu'une partie, & l'autre vous la dreſſez promptement, avec une cuiller, en tablettes ſur du papier. Celle qui ſera dans des moules de papier, lorſqu'elle ſera priſe, vous la marquerez avec un couteau de la grandeur que vous voudrez qu'elle ſoit ; puis, quand elle ſera froide tout-à-fait, vous la caſſerez aiſément à l'endroit où vous l'aurez marquée ; vous la ſerrerez, & vous vous en ſervirez au beſoin.

Conſerve de violette. Ayez un quarteron de fleurs de violette bien épluchées, pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de ſucre à la petite plume, ôtez-le de deſſus le feu, laiſſez-le un peu repoſer, & remuez le ſucre avec une cuiller quatre ou cinq fois autour de la poële & au milieu ; puis jettez vos fleurs pilées dedans, mêlez bien le tout, & y mettez un peu de jus de citron, ſi vous voulez ; vuidez auſſi-tôt votre conſerve dans des moules de papier, ou dreſſez-la promptement en tablettes, avec une cuiller, ſur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le ſouhaiterez. A l'égard de celle qui eſt dans les moules, quand elle eſt priſe, il faut la marquer avec la pointe d'un couteau de la grandeur que vous ſouhaitez ; & lorſqu'elle ſera froide, elle ſe rompra aiſément.

Conſerve de rapure de citron. Prenez un citron & le rapez de tous côtés juſqu'au jus ; vous en prendrez la moitié, & vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume ; vous mettrez la rapure de citron dedans, & vous deſcendrez votre poële de deſſus le feu ; vous remuerez bien le tout enſemble avec une cuiller ; vous laiſſerez repoſer votre ſucre un moment, & quand vous verrez que la glace ſe formera par-deſſus, vous la dreſſerez dans des moules de papier : puis lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par petits quarrés.

Conſerve de piſtaches ou *d'avelines*, ou *d'autres fruits.* Prenez un demi-quarteron de piſtaches caſſées, paſſez-les à l'eau bouillante pour les peler : étant pelées, lavez-les dans l'eau nette, tirez-les & les faites ſécher ſur une ſerviette ; pilez-les enſuite, en ſorte qu'il ne reſte point de grumeaux, & mêlez-y un peu d'eau de fleur d'orange, ou de marmelade de quelque fruit que vous aurez, ou bien de la chair de citron ou d'orange : il faut bien piler & incorporer le tout enſemble, puis vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume, & mettrez vos piſtaches pilées dedans; vous deſcendrez votre poële de deſſus le feu, & remuerez bien le tout avec une cuiller : vous laiſſerez un peu repoſer votre ſucre ; & quand vous verrez que la glace commencera à ſe former par-deſſus, vous la dreſſerez comme les autres, puis vous la couperez en petits quarrés lorſqu'elle ſera priſe.

Si vous voulez faire quelques autres conſerves, vous pouvez faire de même, en obſervant bien l'humidité ou la ſéchereſſe des fruits dont vous voulez faire de la conſerve ; & ſi c'eſt de la conſerve de ceriſes, il faut en ôter les noyaux, les écraſer & les mettre deſſécher ſur le feu, pour leur faire diſſiper toute leur humidité, en ſorte qu'une livre ſoit réduite en un quarteron pour livre de ſucre, que vous ferez cuire à la plume ; vous jetterez votre fruit dedans, & remuerez bien le tout avec une cuiller, puis vous dreſſerez votre conſerve comme les autres. Vous ferez de même des framboiſes & des groſeilles ; mais en les

écraſant, il faut les paſſer au travers d'un tamis, à cauſe des pepins, les mettre deſſécher, & faire cuire votre ſucre à la forte plume, vous jetterez votre fruit dans votre ſucre, après qu'il aura été bien deſſéché; vous remuerez bien le tout avec une cuiller, & les dreſſerez comme les autres dans des moules de papier, ou avec la cuiller ſur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le ſouhaiterez.

Cornichons, ſont de petits concombres qui n'ont pu profiter & parvenir à maturité : on les confit avec du vinaigre & du ſel, pour en faire des ſalades l'hiver; on les prend ſur la fin d'Août & en Septembre. Pour cela, on en prend telle quantité que l'on veut, gros à-peu-près comme le doigt; on les frotte avec un linge, ou bien on les fait ſécher au ſoleil; & après avoir fiché un glou de girofle dans les plus gros, on les range proprement dans un pot de grès, on y met du ſel raiſonnablement, du poivre concaſſé & quelques cloux de girofle, puis on verſe pardeſſus du vinaigre & de l'eau, c'eſt-à-dire ſur deux pintes de vinaigre fort, une d'eau : il faut que les cornichons baignent; & pour ſervir de fourniture à ces ſortes de ſalades, on confit en même tems de la paſſepierre, de l'eſtragon, des gros côtons de pourpier & des câpres, même des fleurs de genêt & de petits melons : on a ſoin de bien fermer le pot avec du papier double, ou bien on coule du beurre fondu deſſus pour qu'ils ne prennent point d'air, & au bout de ſix ſemaines, on s'en ſert dans le beſoin.

Cotignac. On prend une douzaine de coings; s'ils ſont gros, il n'en faut que huit : on les coupe par petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq ou ſix pintes d'eau; pour en faire une bonne décoction, on fait réduire cela à deux pintes, que vous paſſerez dans un linge blanc, qui ſoit fort; puis vous mettrez votre décoction dans une poële à confiture avec quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine meſure de Paris : vous ferez bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée; vous deſcendrez votre poële de deſſus le feu, & la laiſſerez un peu repoſer : il ne faut point attendre que votre cotignac ſoit froid pour le verſer dans des boîtes ou dans des pots; au contraire, il eſt néceſſaire qu'il ſoit encore chaud : s'il n'étoit point aſſez rouge, vous pourriez vous ſervir de cochenille préparée, comme nous avons dit à l'article *des Coings* : de cette maniere vous aurez du cotignac, qui ſe fait ordinairement dans les maiſons pour garder & pour donner à ceux qui ſont incommodés de la dyſſenterie; ce qui eſt auſſi bon pour les gens en ſanté.

On appelle encore cotignac certaine confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin doux ſortant de la cuve ou du preſſoir : pour cela, vous mettez un ſeau de vin doux dans un chaudron, vous le faites bouillir ſur un feu clair, & le laiſſez réduire juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers; enſuite vous prenez des poires de rateau ou certeau, vous les pelez, les coupez par quartiers, vous en ôtez les cœurs & les jettez dans votre vin doux, puis vous les faites cuire, prenant garde, en bouillant, qu'il ne brûle; & lorſque les poires ſont cuites, & que le ſirop a pris une bonne conſiſtance, pour lors vous deſcendez le chaudron de deſſus le feu, vous le laiſſez un peu repoſer, & dreſſez votre cotignac dans des pots : quand il eſt froid, vous le couvrez de papier, & le ſerrez pour vous en ſervir au beſoin.

Crême. La plus naturelle qu'on puiſſe manger eſt celle qu'on leve de deſſus les terrines de lait quand il eſt un peu repoſé; on la met dans une jatte, on y jette du ſucre en poudre à diſcrétion, & on la ſert.

Crême fouettée. Mettez de la crême fraîche, la quantité qu'il vous plaira, dans une terrine avec du ſucre en poudre à diſcrétion, & le blanc d'un œuf frais; fouettez bien le tout enſemble avec un petit balai de bouleau, & à meſure qu'elle

qu'elle monte, levez ce qui eſt monté avec une écumoire, & dreſſez-la en pyramide dans une jatte. On la garnit tout autour de lardons d'écorce de citron verd confit, & on la ſert.

Ceux qui aiment l'eau de fleur d'orange, peuvent y en mettre en la fouettant.

Eau de violette. Ayez des violettes cueillies avant le ſoleil levé, & jamais par la pluie: deux bonnes poignées ſuffiſent pour deux pintes d'eau : il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feuille des fleurs qu'on met dans l'eau avec une demi-livre de ſucre : on laiſſe infuſer le tout pendant ſix heures, enſuite on le paſſe à travers un linge & on le met rafraîchir.

Eau de jaſmin. On prend deux poignées de fleurs de jaſmin épluchées, on les met infuſer dans une pinte d'eau avec un bon quarteron de ſucre pendant cinq ou ſix heures, enſuite on la paſſe dans un linge & on la fait rafraîchir. Si on eſt preſſé, on peut la battre d'un pot dans un autre, juſqu'à ce qu'elle ait pris le goût de jaſmin, puis la paſſer & la mettre rafraîchir.

Eau de fleur d'orange. Ayez un quarteron de fleurs d'orange, & n'en prenez que la feuille, mettez-la dans deux pintes d'eau avec une demi-livre de ſucre ; faites infuſer le tout dans une terrine pendant deux heures, enſuite paſſez-le à la chauſſe ou dans un linge blanc & le mettez rafraîchir.

On peut faire de pareilles eaux que celles ci-deſſus, de fleurs de *jonquille*, de *roſes muſcates*, de *tubéreuſes*, de *giroflée*, d'*œillets*, & généralement de toutes autres *fleurs odoriférantes.* Si la liqueur ſe trouve trop ſucrée, vous y mettrez de l'eau ; ſi elle ne l'eſt pas aſſez, vous y ajouterez du ſucre : l'infuſion faite, vous paſſerez le tout à la chauſſe, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

A l'égard des fleurs de *roſes*, on peut les piler dans un mortier de marbre, les laiſſer fermenter dans une terrine pendant huit ou dix heures, puis les mettre dans un linge & en exprimer le ſuc dans une preſſe ; ſi on les mettoit à la preſſe ſans les avoir laiſſé fermenter, elles rendroient bien moins de ſuc & creveroient le linge.

Eau de fraiſes. Il faut ſur une pinte d'eau mettre une livre de fraiſes que vous écraſerez dans l'eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre, & vous y preſſerez un jus de citron ; vous laiſſerez enſuite infuſer le tout pendant une demi-heure, vous le paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce que l'eau ſoit bien claire, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de groſeilles. Prenez une pinte d'eau avec une livre de groſeilles bien mûres que vous aurez épluchées, écraſez-les dans ladite eau & y mettez un quarteron ou cinq onces de ſucre, vous la laiſſerez infuſer une demi-heure & vous la paſſerez enſuite à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, puis vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire : il n'y faut point de citron, parce qu'elle eſt aigre d'elle-même.

Eau de framboiſes. Il faut prendre une livre de framboiſes, les écraſer dans une pinte d'eau, y mettre cinq onces de ſucre, la laiſſer infuſer une demi-heure, la paſſer à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit claire, la faire rafraîchir & la donner à boire : il n'y faut point de jus de citron.

Eau de ceriſes. Dans une pinte d'eau écraſez une livre de ceriſes mûres avec cinq onces de ſucre, laiſſez le tout infuſer, puis paſſez-le à la chauſſe juſqu'à ce que l'eau ſoit bien claire, faites-la rafraîchir & la donnez à boire.

Eau d'abricots, de pêches ou *de poires muſquées.* Dans une pinte d'eau mettez ſix ou huit abricots avec les noyaux caſſés, pêches ou poires muſquées ; ſuivant leur groſſeur, on en augmente ou l'on en diminue : vous les couperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût, & la

tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de fucre, puis lorfqu'il fera fondu, vous pafferez l'eau à la chauffe jufqu'à ce qu'elle foit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de grenade. Il faut prendre une grenade mûre, la bien éplucher & l'écrafer au plutôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noirciffe; vous mettrez enfuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de fucre; vous laifferez infufer le tout une demi-heure, enfuite vous le pafferez à la chauffe jufqu'à ce que l'eau foit bien claire, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire. Si la grenade ne donnoit point affez de couleur à votre eau, vous y mettriez une ou deux cuillerées de firop de grofeilles.

Eau de verjus. Ecrafez dans un mortier trois quarterons de grains de verjus, fans pourtant le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût; vous le jetterez enfuite dans une pinte d'eau, vous remuerez le verjus avec une cuiller, vous en ôterez tout le gros marc & y mettrez un quarteron ou cinq onces de fucre, fuivant l'aigreur du verjus : auffi-tôt que le fucre fera fondu, vous pafferez le tout à la chauffe jufqu'à ce qu'il foit bien clair, vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Eau de canelle. Faites bouillir une pinte d'eau, & lorfqu'elle aura bouilli, vous la retirerez du feu & y mettrez une demi-once de canelle en bâton, que vous romprez par morceaux, & deux clous de girofle; vous boucherez bien le coquemar où eft l'eau & la laifferez refroidir; enfuite cette eau étant froide, vous la mettrez dans une bouteille que vous tiendrez bien bouchée, & en prendrez un demi-feptier que vous mettrez dans deux pintes d'eau : fi vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié du demi-feptier ou environ fur chaque pinte, avec un quarteron de fucre ou environ, fuivant qu'on l'aime : le fucre étant fondu, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de coriandre. Dans une pinte d'eau bouillie & à demi-froide, mettez infufer une demi-once de coriandre groffiérement concaffée pendant une bonne demi-heure, c'eft-à-dire jufqu'à ce que l'eau foit froide, puis vous y ajouterez un quarteron de fucre; quand le fucre fera fondu, vous pafferez votre liqueur à la chauffe, la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire.

Si vous voulez faire glacer toutes ces eaux chacune en particulier, vous aurez des moules de fer-blanc faits exprès avec leurs couvercles; vous les emplirez de liqueur & vous les couvrirez de leurs couvercles : vous aurez un feau, vous rangerez vos moules dedans, & remplirez les vuides de glace pilée avec des poignées de fel par-tout & par-deffus vos moules; car c'eft ce qui fait que vos eaux fe glacent. Le feau doit être percé d'un trou environ à la moitié de fa hauteur, pour donner iffue à l'eau lorfque la glace fe fond, de peur qu'elle ne faffe furnager vos moules. De tems en tems vous découvrez vos moules, & caffez la glace qui fe fait premiérement à la furface de votre liqueur, vous la remuez avec une cuiller, afin qu'elle fe glace en neige, & fi elle étoit glacée groffe, vous la manieriez avec ladite cuiller pour la diffoudre, fans quoi elle n'auroit point de goût. Lorfque vous aurez manié toutes vos boîtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne foit point entré de glace falée dedans, vous les recouvrirez de glace & de fel pilé comme la premiere fois : fi vous êtes preffé, pour les faire plus promptement glacer, vous les forcerez de fel, & vous n'aurez plus befoin de les remuer que lorfque vous les voudrez fervir, & vous ne les drefferez dans vos taffes que quand vous ferez prêt de le faire. Voilà en général comme fe font toutes les eaux glacées.

Eau de la Reine d'Hongrie. J'ai donné ci-devant, page 505, les différentes manieres de la faire; mais en voici une toute particuliere. Prenez de la fleur de

romarin dans le tems qu'il eſt en fleur, mais il ne la faut cueillir qu'après que le ſoleil aura donné deſſus : faites-la eſſorer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, en la remuant de tems en tems pour qu'elle ſeche également ; enſuite peſez-en une demi-livre, mettez-la dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'eſprit-de-vin & la bouchez bien ; empliſſez une futaille de fumier de cheval récemment tiré de deſſous les chevaux, puis enterrez-y votre bouteille à un doigt près du ſommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoiqu'elle ſoit bien bouchée. Il faut la laiſſer dans ce fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou deux mois, enſuite vous la retirerez : & quand votre liqueur ſera rouge & claire, & le marc tombé au fond, vous la verſerez doucement par inclination. Cette eau, de la façon qu'elle eſt faite, eſt merveilleuſe pour toutes ſortes de foulures, bleſſures & autres incommodités.

Eau ſans pareille. Prenez une pinte d'eſprit-de-vin du meilleur, verſez-le dans une bouteille, mettez-y une once d'eſſence de cédrat, & laiſſez infuſer le tout trois ou quatre jours avant de vous en ſervir. Si on veut n'en faire qu'une chopine, il ne faut qu'une demi-once d'eſſence.

Etuve, eſt une eſpéce d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans un réchaud. Il eſt bon que cette armoire ſoit garnie en dedans de pluſieurs étages les uns ſur les autres, & qu'ils ſoient à jour, pour que la chaleur puiſſe pénétrer juſqu'en haut : on ſe ſert pour cela de tringles de bois ſur leſquelles on poſe des feuilles de fer-blanc ou tamis, ſur leſquelles on a mis les confitures qu'on veut mettre ſécher.

Fenouillette. Mettez dans un alambic une livre de fenouil de Florence nouveau & verd, une once de régliſſe coupée par morceaux & écraſée, trois pintes de bonne eau-de-vie & deux pintes de bon vin blanc, fermez bien l'alambic avec du parchemin, mettez-la dans une étuve ou ſur de la cendre chaude en infuſion pendant deux jours, puis vous la diſtillerez ſur un feu médiocre ; ayez ſoin que cela bouille également ; vous en tirerez deux pintes d'eſſence ; ſur-tout prenez bien garde quand la goutte blanche viendra, parce qu'elle blanchiroit toute votre eſſence ; votre diſtillation étant faite, prenez une pinte de cette eſſence & la mettez avec ſix pintes de bonne eau-de-vie, une pinte d'eſprit-de-vin & une pinte d'eau bouillie : lorſqu'elle ſera refroidie, vous y mettrez une pinte de ſucre clarifié, & vous mêlerez bien le tout enſemble dans une terrine, puis vous la goûterez ; ſi vous la trouvez trop violente, mettez-y encore une chopine d'eau bouillie & du ſucre à proportion : étant à votre goût, jettez dans votre compoſition un poiſſon de lait & un quarteron d'amandes douces un peu pilées, mêlez bien le tout & le paſſez deux ou trois fois par la chauſſe juſqu'à ce que votre liqueur ſoit bien claire, & la verſez dans des bouteilles que vous tenez bien bouchées.

Gélée de groſeilles rouges. Il faut prendre quatre livres de groſeilles bien épluchées, puis faire fondre quatre livres de ſucre & le faire cuire à la forte plume, jettez vos groſeilles dedans & leur faites prendre un bon bouillon : vous poſerez votre écumoire deſſus, afin que vos groſeilles ſe couvrent du bouillon de ſucre ; & quand elles auront bouilli ſept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les jetterez ſur un tamis, en appuyant votre écumoire par-deſſus tout doucement, faiſant en ſorte qu'il n'y reſte point de jus ſi cela ſe peut, puis vous verſerez ce jus dans la poële & la remettrez ſur le feu, & vous verrez avec une cuiller ſur une aſſiette lorſqu'elle ſera en gelée. Comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plutôt que la beauté, vous pouvez mettre ſur quatre livres de ſucre, ſix livres de groſeilles bien épluchées, & faire de même qu'il eſt dit ci-deſſus, mais il la faut faire cuire un peu davantage, & vous ferez de belle gelée de groſeilles. De cette gelée de groſeilles vous en pou-

vez mettre l'épaiſſeur d'un écu ſur vos confitures rouges liquides, cela les conſervera & empêchera qu'elles ne moiſiſſent & ne candiſſent.

Gelée de groſeilles rouges d'une autre maniere. Prenez ſix livres de belles groſeilles rouges, épluchez-les & les écraſez dans une terrine, paſſez-les dans une ſerviette pour en tirer le jus; faites cuire quatre livres de ſucre à caſſé, & jettez votre jus de groſeilles dedans; laiſſez bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, écumez-le, puis l'empotez.

Gelée de groſeilles vertes. Choiſiſſez les plus belles, ôtez-en les pepins en les fendant d'un côté avec un canif; faites chauffer de l'eau & les jettez dedans, menez-les à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient montées au-deſſus de l'eau; enſuite deſcendez-les de deſſus le feu, laiſſez-les refroidir dans la même eau, puis changez-les d'eau & les faites reverdir à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mollettes; tirez-les & les laiſſez rafraîchir dans de l'eau claire, puis laiſſez-les égoutter ſur un tamis; faites cuire du ſucre à perlé, autant peſant de ſucre qu'il y aura de fruit, & jettez vos groſeilles dedans; faites-les bouillir & les écumez bien, & quand le ſirop eſt revenu à perlé, vous les ôtez du feu; les paſſez au travers d'un tamis, & les mettez dans des pots.

Gelée de verjus. Il faut prendre du verjus mûr, le jetter dans une poële avec deux verres d'eau, le mettre ſur le feu, & lorſqu'il aura paſſé un bouillon & que votre verjus ſera tout amorti, vous le preſſerez dans une ſerviette pour en tirer le jus; enſuite vous ferez cuire du ſucre à la plume, vous jetterez votre verjus dedans, & le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, puis le mettrez dans des pots: il faut livre de ſucre cuit à la plume pour livre de fruit.

Gelée de pommes. Prenez une douzaine de pomme de reinette, coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans une poële avec quatre pintes d'eau, & les faites bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction; enſuite vous les paſſerez & les preſſerez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus: ſur vos deux pintes de décoction, vous ferez cuire quatre livres de ſucre à caſſé, vous jetterez votre décoction dedans, & vous ferez bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée. Si vous voulez, pour donner du goût à votre gelée, vous y mettrez un jus de citron, & la verſerez après dans des pots.

La gelée de pommes *blanches* ſe fait ainſi avec les reinettes, ſans la couvrir en cuiſant.

La gelée *rouge* ſe fait avec des pommes de court-pendu ou de calville qu'on couvre en la cuiſant, ou bien on y mêle du vin vermeil, ou de la cochenille préparée.

Groſeilles rouges au liquide. Prenez quatre livres de belles groſeilles, épluchez-les bien, & de ces quatre livres prenez-en une livre que vous écraſerez pour en tirer le jus; faites cuire quatre livres de ſucre à la plume, & jettez dedans vos trois livres de groſeilles & le jus de celles que vous aurez écraſées; faites bouillir le tout une vingtaine de bouillons, ôtez-les du feu & les écumez, laiſſez-les refroidir; remettez-les enſuite ſur le feu & les laiſſez bouillir juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait; vous pouvez mettre les quatre livres de groſeilles ſans en écraſer, mais la confiture n'en ſera pas ſi belle.

Groſeilles rouges au ſec. Il faut choiſir de belles grappes de groſeilles autant que l'on en ſouhaite, faire cuire du ſucre à la plume & mettre les grappes de groſeilles dedans, leur faire prendre cinq ou ſix bouillons & les ôter de deſſus le feu, les laiſſer refroidir, leur faire prendre encore quelques bouillons, & les jetter enſuite ſur un tamis pour égoutter; après quoi on range les grappes ſur des

ardoiſes, on les poudre d'un peu de ſucre, & on les met ſécher à l'étuve; quand elles ſont ſeches d'un côté, on les retourne de l'autre; on les poudre encore d'un peu de ſucre & on les acheve de faire ſécher en les tirant de deſſus les ardoiſes pour les remettre ſur des tamis : lorſqu'elles ſont ſeches, on les ſert proprement dans des boîtes.

Hippocras. Mettez deux pintes de bon vin rouge dans une terrine, avec une livre de ſucre caſſé par morceaux, un demi-gros de canelle concaſſée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feuille de macis, autrement dit fleur de muſcade, deux grains de poivre blanc concaſſé, la moitié d'un bâton de poivre long, un peu de coriandre auſſi concaſſée, la moité d'une pomme de reinette que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-verre de bon lait, puis vous remuerez bien le tout enſemble avec une cuiller, & le paſſerez deux ou trois fois à la chauſſe juſqu'à ce qu'il devienne clair; alors vous mettrez une bouteille deſſous avec un entonnoir, & boucherez bien la bouteille quand elle ſera pleine.

Limonade. Mettez une pinte d'eau dans un pot, preſſez-y trois jus de citron, & jettez ſept ou huit zeſtes avec les citrons preſſés : ſi les citrons ſont gros & bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de ſucre, ou tout au plus cinq onces; lorſque le ſucre ſera fondu, vous paſſerez la liqueur à la chauſſe, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Marmelade de fleur d'orange. Prenez une livre de fleurs d'orange, rien que la feuille, faites-la bouilir à grande eau ſur le feu & y preſſez un jus de citron pour la tenir blanche, & lorſqu'elle ſera mollette, vous la tirerez pour la remettre dans l'eau fraîche, & y preſſerez encore un jus de citron; enſuite vous la jetterez ſur un tamis & la preſſerez bien dans une ſerviette pour en tirer toute l'eau; vous la pilerez dans un mortier, & pour la blanchir, vous l'arroſerez d'un jus de citron, puis vous ferez cuire deux livres & demie de ſucre à la plume, vous jetterez vos fleurs pilées dedans, & les mêlerez bien avec le ſucre; vous les ferez un peu frémir ſur le feu & mettrez la marmelade dans des pots, la laiſſerez refroidir & la couvrirez de papier.

Marmelade d'abricots ou *de pêches.* Il faut prendre des abricots bien mûrs, les peler, en ôter les durillons, les taches & pourritures, & les couper par morceaux dans une poële à confiture. Vous poſerez votre poële ſur le feu auparavant d'y mettre les abricots, & y jetterez alors quatre livres de fruit coupé par morceaux, que vous deſſécherez & réduirez à deux livres en le remuant bien avec une cuiller ou ſpatule de bois; enſuite vous ôterez votre poële du feu, & vous mettrez dedans deux livres de ſucre en poudre, que vous incorporerez bien avec la marmelade, puis vous la remettrez ſur le feu, afin que le ſucre fonde; vous la remuerez & retournerez bien avec la ſpatule pendant l'eſpace d'un *Pater*, après quoi vous la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes ou dans des moules de fer-blanc, & les mettre ſécher à l'étuve. Vous pouvez auſſi, avec deux ou trois pommes cuites, y mêler trois ou quatre cuillerées de cette marmelade, & en faire des tourtes qui ſeront admirables; c'eſt ce qu'on peut faire facilement dans les maiſons bourgeoiſes, châteaux ou maiſons de campagne.

Marmelade d'abricots d'une autre maniere. Il faut prendre des abricots mûrs prêts à manger, les peler bien proprement & en ôter les noyaux, puis les paſſer dans l'eau bouillante, & prendre garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, les tirer & les mettre égoutter, enſuite les paſſer au travers d'un tamis, mettre la marmelade dans une poële & la deſſécher ſur le feu en la remuant avec une ſpatule, en ſorte qu'elle ſoit réduite aux deux tiers; après quoi

vous ferez cuire à la plume, ſur chaque livre de fruit, une livre de ſucre clarifié, vous ôterez votre ſucre de deſſus le feu, & le laiſſerez repoſer un moment; vous jetterez votre marmelade dedans, que vous remuerez avec l[a] ſpatule; vous la remettrez ſur le feu un moment, afin que le tout s'incorpore bien enſemble, prenant garde de la faire trop cuire, ni pas aſſez; vous la mettrez dans des pots, la laiſſerez refroidir, & la couvrirez de papier. Vous pouvez faire de même des pêches de deux façons, comme des abricots à mi-ſucre, ou à plein ſucre; *plein ſucre*, veut dire livre de ſucre pour livre de fruit, *demi-ſucre*, s'entend demi-livre de ſucre pour livre de fruit. Vous pouvez auſſi en dreſſer en pâte ſur le champ.

Marmelade de pommes. Prenez une douzaine de pommes de reinette, pelez-les & les coupez à meſure juſqu'au trognon; jettez-en dans de l'eau claire la quantité qu'il en faut pour les faire cuire; mettez-y une demi-livre de ſucre pour chaque livre de fruit; remuez-les toujours avec la ſpatule, de peur qu'elles ne brûlent; & lorſqu'il n'y aura preſque plus d'eau, paſſez le tout par le tamis; reprenez ce que vous aurez paſſé, & le remettez dans la poêle avec la rapure d'un demi-citron, remettez-la ſur le feu pour l'achever de cuire, & remuez toujours avec la ſpatule, de peur que votre marmelade ne brûle; lorſque vous la verrez comme en gelée, elle ſera cuite, pour lors vous la tirerez du feu & la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes, ou dans des moules de fer-blanc faits exprès, qui ſont à jour des deux côtés, & les faire ſécher à l'étuve: quand elles ſont ſeches d'un côté, on les retourne de l'autre; & lorſqu'elles ſont bien ſeches, on les ſerre dans des boîtes pour s'en ſervir au beſoin.

Marmelade de ceriſes, framboiſes & groſeilles. Il les faut paſſer au tamis, les deſſécher ſur le feu pour leur faire boire leur humidité, & ſur chaque livre de fruit, livre de ſucre, que vous ferez cuire à la plume; puis vous jetterez votre marmelade dedans, que vous mêlerez bien avec le ſucre, vous la ferez frémir un moment ſur le feu, & la mettrez dans des pots.

Quand on a dreſſé les marmelades dans les pots, on doit toujours les poudrer de ſucre par-deſſus, cela les conſerve.

Marrons glacés. Il faut prendre des marrons & choiſir les plus plats, & les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air, puis les mettre dans de l'eau bouillante pour les faire cuire; & pour connoître lorſqu'ils ſeront cuits, vous prendrez une épingle & vous en piquerez un par l'endroit du marron que vous avez levé; ſi l'épingle y entre facilement, ôtez-les de deſſus le feu; pelez-les les uns après les autres le plus chaud que vous pourrez, & les mettez ſur un tamis à ſec: quand ils ſeront tous pelés, vous ferez bouillir d'autre eau, & les mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rouſſes: il ne faut point les remettre ſur le feu, enſuite vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les jetterez dans un ſucre clarifié; mettez-en aſſez pour qu'ils baignent; faites-leur prendre un bouillon tout doucement, ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez prendre ſucre pendant cinq à ſix heures, après quoi égouttez-les bien de leur ſirop, & avec ce ſirop, & encore d'autre ſucre clarifié que vous mettrez parmi pour l'augmenter, vous le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez vos marrons dedans, l'un après l'autre: le plus légérement que vous pourrez; vous les remettrez ſur le feu & ferez revenir votre ſucre à la plume; vous les tirerez du feu & les laiſſerez repoſer; remuez votre poêle tout doucement pour amaſſer l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de votre écumoire auſſi tout doucement; enſuite vous prendrez une écumoire, avec le dos de laquelle vous frotterez le bord de la poêle de la largeur de la main, afin de faire

troubler votre ſucre ; dans ce trouble-là vous y ferez paſſer vos marrons l'un après l'autre, les tirerez avec deux fourchettes, & les mettrez ſur un clayon, ſous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le ſucre qui pourroit couler ; & s'il y a quelque marron qui ſe ſoit lâché dans votre ſucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire, & les mettrez en forme de rocher ſur votre clayon ; ce ne ſont pas les plus mauvais ; enſuite vous les ſerrerez proprement dans des boîtes ſur du papier, & les mettrez en lieu ſec pour vous en ſervir au beſoin.

Marrons blanchis. Faites cuire des marrons à la braiſe à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les ; prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez-les enſemble, trempez-y vos marrons, & les jettez enſuite dans du ſucre en poudre fine, en ſorte qu'ils en ſoient tout couverts ; retirez-les & les faites ſécher devant un feu clair ou à l'étuve ; étant ſecs, dreſſez-les en pyramide & les ſervez.

Mûres liquides. Prenez quatre livres de belles mûres qui ne ſoient pas trop en maturité ; faites clarifier trois livres de ſucre & le mettez cuire à perlé, jettez vos mûres dedans, & leur faites prendre légérement un petit bouillon couvert ; ôtez-les du feu, remuez-les doucement, écumez-les bien, & les laiſſez prendre ſucre pendant deux ou trois heures ; enſuite égouttez le ſirop & le faites cuire ſeul à perlé ; gliſſez vos mûres dedans & leur faites prendre un bouillon ; ôtez la poële du feu, laiſſez-les un peu refroidir & les mettez dans des pots, & quand elles ſeront froides, vous les couvrirez de papier.

Miel On peut confire au miel tous les fruits qui ſe confiſent au ſucre. Il faut pour cela choiſir le plus beau miel, le clarifier dans la poële ſur le fourneau en le faiſant cuire à petit feu, & en le remuant avec ſoin juſqu'au fond avec une gâche, pour que le miel ſe cuiſe aiſément : ſa cuiſſon n'eſt parfaite que quand un œuf de poule y ſurnage ſans couler au fond.

Moût. On fait auſſi dans les campagnes des confitures au moût pour le commun. Le vin le plus doux eſt le meilleur ; on le fait bouillir dans une chaudiere à feu clair & égal, juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite aux deux tiers, & ait pris une bonne conſiſtance ; puis vos poires, pommes ou coings ayant été pelés & un peu bouillis dans l'eau pour les amollir, vous les jettez dans le moût, & les y faites cuire en l'écumant bien, juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait, ce qui ſe connoît quand en en mettant quelques gouttes ſur une aſſiette penchée, elles demeurent en rubis ſans couler. On peut y mettre un ſachet d'aromates.

Les confitures au *moût de cidre*, ſoit poiré ou pommé, ſe font de même.

Noix confites au liquide. On confit des noix lorſqu'elles ont pris à-peu-près leur groſſeur, avant néanmoins que le bois en ſoit formé ; on les prend dans la fin du mois de Juin : pour cela, prenez des noix vertes, peles-les proprement juſqu'au blanc, de maniere qu'il n'y reſte point de verd, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; enſuite faites bouillir de l'eau, & les tirez de l'eau fraîche pour les remettre dans l'eau bouillante ; quand elles y auront bouilli quelque tems, tirez-les de cette eau bouillante pour les remettre encore dans d'autre eau bouillante, afin de les achever de cuire : vous connoîtrez qu'elles ſont cuites, lorſqu'en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes ſans y tenir : tirez-les alors & les remettez à l'eau fraîche, puis faites cuire du ſucre à liſſé, & les mettez dedans après les avoir égouttées ; faites-les un peu frémir, tirez la poële du feu, verſez le tout dans une terrine, & la mettez à l'étuve paſſer la nuit ; le lendemain, égouttez le ſirop, faites-lui prendre ſeul un bouillon & le jettez ſur vos noix. Quand il n'eſt plus que tiéde, au bout de deux heures, réitérez la même choſe, & faites cela deux ou trois fois : il ne faut

point que les noix paſſent du tout ſur le feu, parce que cela les feroit noircir : ayez toujours ſoin qu'il y ait aſſez de ſucre pour que les noix baignent dedans ; lorſque vous les voudrez finir, piquez-les les unes après les autres avec une lardoire de la tête à la queue, fourrez-y un lardon d'écorce de citron confite, & faites cuire le ſirop à perlé, l'augmentant de ſucre s'il n'y en avoit point aſſez, enſuite empotez-les & les ſerrez. Les noix ſont fort blanches ſi on y met de beau ſucre.

Noix confites au ſec. Après les avoir confites au liquide, comme nous venons de le dire, on les tire de leur ſirop, on les égoutte à l'ordinaire & on les range ſur des feuilles de fer-blanc ou ardoiſes ; on les poudre légérement de ſucre fin & on les met ſécher à l'étuve ; étant ſeches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore légérement de ſucre & on les remet à l'étuve ; enſuite on les met ſur des tamis pour les achever de ſécher, & quand elles ſont bien ſeches, on les ſerre proprement dans des boîtes ſur du papier, & on les met en lieu ſec pour s'en ſervir au beſoin.

Orange. Voyez ci-devant *Citron.*

Pâte de groſeilles. Prenez ſix livres de belles groſeilles rouges mûres, épluchez-les, mettez dans une poêle une chopine d'eau & la poſez ſur le feu, jettez vos groſeilles épluchées dedans, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient crevées, enſuite jettez-les ſur un tamis & les paſſez au travers, remettez tout ce qui eſt paſſé dans la poële, & le faites deſſécher ſur le feu en les remuant toujours avec la ſpatule, de peur qu'elles ne brûlent ; quand vous verrez que votre pâte ſera aſſez deſſéchée & qu'elle aura aſſez de corps, vous la repeſerez, & ſur livre de fruit vous mettrez livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous mettrez votre pâte dedans & l'incorporerez bien en la délayant avec une cuiller ; vous la faites frémir un peu & la dreſſerez ſur des ardoiſes ou dans des moules de fer-blanc faits exprès ; vous les rangerez ſur des feuilles de fer-blanc, ardoiſes ou planches, les poudrez d'un peu de ſucre fin & les mettez ſécher à l'étuve : quand elles ſont ſeches d'un côté, on les retourne de l'autre, & on les poudre encore légérement de ſucre, & lorſqu'elles ſont ſeches, on les range encore ſur des tamis pour les achever de ſécher. On a ſoin d'entretenir toujours un feu modéré dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge ſe font de la même maniere.

Pâte d'abricots. Ayez de beaux abricots mûrs, pelez-les & en ôtez les noyaux : ſur ſix livres de fruit, faites cuire trois livres de ſucre à la plume, & cependant faites deſſécher vos abricots à petit feu, en les remuant toujours avec la ſpatule : quand ils ſeront bien deſſéchés & que la pâte aura aſſez de corps, vous la mettrez dans le ſucre cuit à la plume, l'incorporerez bien en la mêlant avec une cuiller, puis vous la ferez frémir, vous la dreſſerez comme celle de groſeilles & la mettrez ſécher de même.

Pâte de pommes. Il faut peler des pommes de reinette, les couper en deux & en ôter les cœurs, les faire bien cuire dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade ; enſuite vous les paſſerez au tamis & les ferez bien deſſécher ſur le feu, en les remuant toujours avec la ſpatule ; lorſqu'elles auront pris corps & qu'elles commenceront à quitter le fond de la poële, vous les ôterez de deſſus le feu & peſerez votre pâte de pommes, puis ſur livre de fruit vous mettrez livre de ſucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte dedans, que vous incorporerez bien avec le ſucre en la mêlant bien avec une cuiller, après quoi vous la dreſſerez comme les autres, & la ferez ſécher de même à l'étuve.

Pâte de coings. Prenez des coings bien mûrs & jaunes, faites-les cuire à l'eau juſqu'à

jusqu'à ce qu'ils soient mollets, étant cuits, tirez-les de l'eau chaude pour les remettre dans de l'eau fraîche; ensuite pelez-les & les rapez jusqu'aux pepins; passez-les au travers d'un tamis, & pesez votre pâte; sur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de sucre, que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte dedans, que vous incorporerez bien avec le sucre, en la mêlant avec une cuiller; vous la mettrez un moment sur le feu, & la tirerez pour la dresser comme les autres, & la faire sécher de même à l'étuve. Si vous la voulez rougir, vous n'avez qu'à mettre un peu de cochenille préparée dans la pâte; elle est expliquée dans l'article *des Coings liquides*, voyez lettre *C*.

Pâte de verjus. Faites bouillir du verjus dans de l'eau, jusqu'à ce que le grain quitte la grappe; ensuite laissez-le égoutter sur un tamis, & quand il sera froid, passez-le au travers, & le faites dessécher dans une poële sur le feu, jusqu'à ce que la pâte ait pris corps, ayant soin de la remuer continuellement, de peur qu'elle ne brûle; puis pour trois livres de pâte vous mettrez trois livres de sucre, que vous ferez cuire à cassé; vous jetterez votre pâte dedans, & l'incorporerez bien en la mêlant dans le sucre avec une cuiller; vous la ferez frémir un peu sur le feu, la dresserez comme les autres, & la mettrez à l'étuve sécher.

Poires de rousselet confites au liquide & au sec. Prenez des poires de rousselet qui soient mûres, piquez-les par la tête avec un poinçon; faites bouillir de l'eau & les mettez dedans; entretenez toujours la même chaleur de l'eau sans qu'elle bouille, & laissez vos poires dedans jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, ensuite tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche, puis pelez-les proprement & les remettez à mesure dans de l'eau fraîche: étant toutes pelées, faites cuire du sucre à lissé à proportion de la quantité de poires que vous avez; tirez-les de l'eau fraîche, laissez-les un peu égoutter, mettez-les dans le sucre cuit à lissé, & faites-les bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé; versez-les ensuite dans une terrine & les laissez refroidir, puis égouttez-les de leur sirop, faites-le cuire seul jusqu'à perlé & le jettez sur vos poires; continuez cela deux ou trois jours, & pour les achever, remuez vos poires & votre sirop dans la poële: si le sirop étoit trop cuit, c'est-à-dire qu'il fût en sirop de garde, il faudra y mettre un peu d'eau, pour le décuire autant qu'il est nécessaire, en sorte qu'il puisse bouillir une trentaine de bouillons, & que le sirop soit revenu à perlé; après quoi vous les mettrez dans des pots pour les garder liquides. Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, il faut les laisser refroidir, les égoutter de leur sirop, les ranger sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, les poudrer légérement de sucre fin & les mettre à l'étuve, ayant soin de les retourner & changer tous les jours une fois ou deux jusqu'à ce qu'elles soient seches, & enfin les serrer dans des boîtes sur du papier, & les mettre en lieu sec.

Si on garde long-tems les poires au liquide, & qu'il arrive qu'on en ait besoin pour mettre au sec, on fait alors bouillir de l'eau dans une poële, dans laquelle on met le pot comme dans un bain-marie; le sirop se liquéfie, & on en tire aisément les poires pour les faire sécher, comme on vient de le dire. Les *poires de muscat*, *blanquettes* & *bergamottes* se confisent de même.

Poires confites. Pelez vos poires & mettez-les dans un pot de terre neuf, avec un bon quarteron de sucre sur une livre de poires, la moitié d'un demi-septier de bon vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce que celles d'en haut trempent; couvrez le pot & faites-les bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems pour qu'elles ne s'attachent point au pot; quand elles seront

à demi-cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de girofle, & acheverez de les faire cuire à petit feu, jusqu'à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté. Pour les servir à table, vous les rangerez proprement en rose sur une assiette, montées les unes sur les autres en pointe de clocher; puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez par-dessus en arrosant tout votre fruit. A la campagne on en confit de même au miel simple pour l'usage des enfans & des domestiques.

Autrement, prenez des poires musquées, roussselets ou autres, qui ne soient ni trop vertes, ni trop mûres; pelez-les proprement, donnez-leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites-les bouillir & cuire dans l'eau ni trop ni trop peu; tirez-les avec une écumoire & les jettez dans l'eau fraîche, puis préparez quatre livres de sucre sur quatre livres de poires : vous ne pousserez pas le sucre à la cuisson, mais seulement à un sirop un peu fort, sans être tout-à-fait à la plume; vous mettrez vos poires dans ce sirop, & leur donnerez huit ou dix bouillons, après quoi vous les retirerez du feu, les remuerez & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Si vous en voulez faire sécher, vous ferez de même que nous l'avons dit pour les abricots.

Prunes confites au liquide & au sec. Les prunes dont on se sert le plus pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles-vertes. Pour cela prenez six livres de prunes, piquez-les les unes après les autres avec une épingle en différens endroits, puis faites bouillir de l'eau & les mettez dedans : quand elles sont mollettes, vous les tirez & les jettez dans l'eau fraîche; ensuite laissez-les égoutter sur un tamis, faites cuire quatre livres de sucre à la plume & les mettez dedans; vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons, & les ôterez du feu pour les laisser refroidir & jetter leur eau; vous les remettrez sur le feu & les ferez cuire jusqu'à perlé; vous les ôterez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les mettrez dans des pots.

Prunes à mi-sucre. Prenez deux livres de sucre pour quatre livres de fruit; faites cuire le sucre à perlé, mettez votre fruit dedans & lui donnez un petit bouillon; ôtez vos prunes de dessus le feu & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau; vous les remettrez ensuite sur le feu & les ferez bouillir jusqu'à perlé; après quoi vous les mettrez dans une terrine, & les laisserez en cet état jusqu'au lendemain dans l'étuve; vous les égoutterez de leur sirop, les dresserez sur des ardoises, les poudrerez légérement de sucre fin, & les mettrez sécher à l'étuve.

Pruneaux, sont des prunes qu'on fait sécher au four quand le pain en est tiré. On prend pour cela des prunes de sainte-Catherine, des brugnoles, des diaprées rouges, des roches-courbons, des impériales rouges, des dattes blanches & rouges, & des norbettes : on ne doit point prendre de celles qui sont tombées sous les arbres, car elles ne sechent pas bien : il faut les cueillir toutes à la main, & prendre garde de n'y point mettre de véreuses : vous les rangez proprement sur des claies, les faites sécher au four à plusieurs reprises, & les serrez quand elles sont seches dans des boîtes. Au surplus, voyez ci-devant, page 232, la maniere de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

Raisin muscat confit au liquide. Il faut peler le muscat & en ôter les pepins, puis sur une livre de fruit, faire cuire une livre de sucre à lissé, mettre votre fruit dedans & lui faire prendre un bouillon par-dessus, l'ôter de dessus le feu, & le laisser refroidir pour qu'il jette son humidité; après quoi remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé; ensuite ôtez-le du feu, laissez-le un

peu repoſer, mettez-le dans des pots, & le couvrez lorſqu'il ſera froid. On peut faire le raiſin muſcat ſans en ôter la peau.

Raiſiné, eſpéce de confiture qu'on fait avec du vin doux dans le tems de vendange, de cette maniere : on prend de beau raiſin bien mûr, on le laiſſe un peu repoſer, puis on en exprime le jus entre les mains ; on en ôte les grappes, & on met tout le jus & les peaux dans un chaudron ſur le feu ; on le fait bouillir doucement & à petit feu ; on a ſoin de l'écumer, & on le remue de tems en tems avec l'écumoire : à meſure qu'il s'épaiſſit il faut diminuer le feu, & lorſque le tout eſt diminué au tiers, on le paſſe au travers d'une étamine ou gros linge en preſſant tout le marc : quand tout eſt bien paſſé, on le met ſur le feu, pour lui faire prendre la cuiſſon parfaite, ne ceſſant point de le remuer : étant cuit, on l'ôte du feu, on le laiſſe un peu repoſer, & on le met dans des pots pour s'en ſervir au beſoin.

Raiſin ſec, ou *paſſes*. On prend du plus beau raiſin qu'on ait, noir ou blanc, on attache avec un fil deux grappes enſemble par la queue, & on les range deſſus des bâtons ; enſuite on fait une leſſive de cendre de ſarment : quand elle eſt faite, il faut la tirer au clair, la faire bouillir dans un chaudron, y mettre dedans un peu d'huile d'olive ſans la deſcendre de deſſus le feu, & y plonger les raiſins, comme font ceux qui fabriquent la chandelle, après quoi on les retire auſſi-tôt pour les mettre ſécher au ſoleil ou dans un four médiocrement chaud juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs, puis on les ſerre dans des boîtes qu'on place en lieu ſec.

Ratafia rouge. Prenez de belles ceriſes bien mûres, mettez-y un quart de framboiſes & de groſeilles rouges ſur les trois quarts de ceriſes, & écraſez bien le tout enſemble ou l'un après l'autre ; jettez le tout dans une cruche, mettez-y une pinte d'eau-de-vie, fermez bien la cruche, & laiſſez fermenter cela deux ou trois jours ; enſuite paſſez-le dans un linge & en preſſez bien le marc pour en tirer tout le jus ; puis ſur deux pintes de jus vous mettrez une pinte d'eau-de-vie, & ſur chaque pinte de liqueur, cinq onces de ſucre, un demi-gros de canelle, trois clous de girofle & trois grains de poivre blanc, le tout concaſſé : vous mettrez le tout infuſer dans une cruche de grès, & la boucherez bien. Voilà la véritable doſe pour une pinte, ſur laquelle on peut ſe régler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si vous n'y voulez que des ceriſes, c'eſt toujours la même doſe. Pour lui donner le goût de noyau, car il y a des perſonnes qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de ceriſes concaſſés dans le ratafia, le laiſſer infuſer huit jours, le paſſer à la chauſſe, puis le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafia blanc. Mettez douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grès, ajoutez-y trois quarterons de noyaux de ceriſes bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau ; un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de ſucre, & quatre pintes d'eau bouillie : après qu'elle eſt bien refroidie, bouchez bien la cruche & laiſſez infuſer le tout pendant deux ou trois jours ; enſuite paſſez votre ratafia à la chauſſe deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, puis mettez-le dans des bouteilles & les bouchez bien. On proportionne la doſe pour le plus ou le moins : par exemple, ſur deux pintes d'eau-de-vie on met deux onces de noyaux de ceriſes, ou une once & demie d'amandes d'abricots, la moitié d'un demi-gros de canelle, deux clous de girofle, une petite pincée de coriandre, neuf ou dix onces de ſucre & deux verres d'eau.

Ratafia d'abricots. Il ſe fait de deux façons : on met infuſer les abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux, puis on paſſe

cela à la chauffe, & on y jette les ingrédiens ordinaires ; ou bien on fait bouillir les abricots avec du vin blanc qu'on tire après au clair ; on y ajoute de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & fur chaque pinte, on y met un quarteron de fucre avec de la canelle, du clou de girofle, du macis, & les amandes des abricots pilées : on mêle le tout enfemble qu'on laiffe infufer pendant huit jours ; enfuite on le paffe de nouveau à la chauffe, puis on le met dans des bouteilles qu'on a foin de bien boucher.

Ratafia de genievre. Prenez une chopine de grains de genievre mûrs, pilez-les dans un mortier, & faites bouillir votre genievre dans une pinte d'eau, environ cinq à fix bouillons ; jettez le tout dans quatre ou cinq pintes d'eau-de-vie, & le laiffez infufer huit à dix jours, après y avoir mis un quarteron de fucre pour chaque pinte : fi vous le trouvez trop violent, vous pouvez l'adoucir avec de l'eau jufqu'à ce qu'il foit à votre goût ; enfuite vous le pafferez à la chauffe pour le tirer au clair & le ferrer dans des bouteilles.

Ratafia de genievre d'une autre maniere. Faites infufer trois litrons de grains de genievre mûrs dans trois pintes de vin blanc, enfuite paffez le tout à l'alambic, & confervez cette infufion dans des bouteilles ; vous prendrez un demi-feptier de cette infufion que vous mettrez fur une pinte d'eau-de-vie de la meilleure avec un quarteron de fucre ; vous mêlerez bien le tout enfemble jufqu'à ce que le fucre foit fondu, en le verfant d'un pot dans un autre, & le mettrez dans des bouteilles que vous aurez foin de bien boucher pour vous en fervir au befoin.

Ratafia de mufcat. Il faut en choifir du plus mûr & du plus beau, l'écrafer & le preffer pour en tirer le jus : on met pour pinte de liqueur une pinte d'eau-de-vie, & un quarteron de fucre par pinte : on jette le tout dans une cruche avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & quelques grains de poivre long ; on le laiffe infufer deux ou trois jours, puis on le paffe à la chauffe pour le mettre après dans des bouteilles. Si votre mufcat n'a pas affez d'odeur, vous pouvez y ajouter un grain de mufc.

Ratafia d'œillet. Prenez deux livres de petits œillets fimples : les plus rouges font à préférer ; épluchez-les & les mettez dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie, un petit bâton de canelle, fix clous de girofle & une livre de fucre ; laiffez infufer le tout pendant trois femaines, mettez-les égoutter fur un tamis, & preffez bien l'œillet ; enfuite paffez votre ratafia à la chauffe, & ferrez-le dans des bouteilles.

Roffolis, eft une liqueur agréable compofée d'eau-de-vie brûlée, de fucre, de canelle, fleurs d'orange, &c. & quelquefois parfumée. Le roffolis de Turin eft le plus eftimé. Tout ce qu'on boit de roffolis eft contrefait, puifqu'il n'y entre point de l'herbe appellée *Ros-folis*, qui lui a donné fon nom, & qui faifoit autrefois toute fa compofition. Voyez ci-devant *Ratafia*.

Le *Roffolis du Roi*, qui s'appelle ainfi, parce que le feu Roi Louis XIV en a ufé pendant un tems confidérable, & s'en eft bien trouvé, fe fait de cette maniere. On prend une pinte d'eau-de-vie faite avec du vin d'Efpagne, dans laquelle on met infufer pendant trois femaines des femences d'anis, de fenouil, d'anet, de cheruis, de carottes, de coriandres, de chacune demi-once : on y ajoute après l'infufion, une demi-livre de fucre candi diffous dans de l'eau de camomille, & cuit en confiftance de julep, & on paffe le tout par la chauffe ; on en prend une cuillerée le foir en fe couchant. Ce roffolis eft excellent contre les crudités & les coliques d'eftomac : il diffipe les matieres indigeftes & les vents, & il fortifie les organes de la nourriture.

Thé. Prenez une pinte d'eau & la faites bouillir dans une caffetiere, puis

vous y mettrez un demi-gros de thé, ou bien deux pincées, pour n'être pas obligé de le peser, & retirerez aussi-tôt du feu votre caffetiere, car il ne faut point qu'il bouille : vous boucherez bien la caffetiere & la laisserez ainsi reposer & infuser pendant un *miserere*, après quoi on le verse dans des tasses, & chacun y met du sucre à discrétion. Ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau & de purifier le sang : il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits & donner de l'appétit, & après le repas, pour aider à la digestion.

Verjus confit au liquide. Il faut prendre de beau verjus en grains, qui ne soit ni trop verd ni trop mûr; fendez le grain par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôterez les pepins, & les pélerez si vous voulez ; ensuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poële, & vous mettrez le verjus dedans : on ne doit pas faire bouillir le verjus, mais seulement le faire frémir ; & aussi-tôt que le verjus sera monté sur l'eau, vous l'ôterez du feu, vous le couvrirez d'une serviette, & le laisserez refroidir. Sur une livre de fruit vous mettrez une livre de sucre que vous ferez cuire à la plume; vous tirerez votre fruit de l'eau, le laisserez égoutter sur un tamis, le jetterez ensuite dans votre sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu réglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd ; & aussi-tôt qu'il sera verdi, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoi il noirciroit & jauniroit : prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir : quand il est cuit comme il faut, ôtez-le du feu, écumez-le, laissez-le un peu refroidir, & le mettez dans des pots.

Différens Secrets, d'usage domestique.

Colles pour les Crystaux, Porcelaines & autres Vaisseaux rompus.

Pour recoller des verres cassés. Prenez des limaçons, embrochez-les à un petit bâton, & les mettez au soleil sur quelque vaisseau qui recevra l'eau gluante qui en découlera; vous n'avez qu'à coller votre verre avec de cette eau & du lait de l'herbe tithymale, & le faire sécher au soleil.

Ou bien délayez de la colle de poisson dans une cuiller d'argent sur des charbons avec de l'esprit-de-vin, puis frottez-en les morceaux du verre & les rejoignez ; au bout d'un quart-d'heure ils seront recollés.

Pour les crystaux. On prend de l'esprit-de-vin ou de la meilleure eau-de-vie avec de la gomme arabique, la plus blanche & la plus claire, qu'on fait fondre ensemble ; ensuite on fait chauffer les piéces rompues, on les imbibe de cette composition avec une plume, & on rejoint les piéces en les tenant serrées le plus qu'on peut jusqu'à ce qu'elles soient un peu froides.

Pour les vases & porcelaines rompues. Il faut prendre des blancs d'œufs frais, les battre un peu dans un vaisseau, & délayer dedans un peu de chaux vive, en sorte que la pâte soit un peu claire, en mettre avec le doigt sur les piéces rompues & les rejoindre ensemble ; elles tiendront parfaitement bien. Si ce sont des fayances fines qui en valent la peine, quand elles seront collées proprement & seches, on peut les faire bouillir dans du lait, & les ruptures ne paroîtront plus. Si les piéces se détachoient en les faisant bouillir, il faudroit recommencer à les coller comme auparavant.

Pour les petits vaisseaux : sur un blanc d'œuf on met gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu : pour les gros vaisseaux, on y met plus de chaux vive à proportion, afin que la colle soit moins liquide : on s'en sert aussi pour les fayances & les vaisseaux de terre.

Pour recoller un morceau de corniche de pierre ou *de marbre.* Prenez du lima-

çon rouge & de la chaux vive, broyez-les enſemble, appliquez-en ſur vos piéces rompues & les liez : étant ſeches elles tiendront, pourvu que le morceau ne ſoit pas trop gros.

Le *maſtic des Menuiſiers* eſt composé de cire, de poix-réſine & de brique pilée. Les *Lapidaires* s'en ſervent auſſi ; mais pour les gros ouvrages ils en font un autre avec du marbre broyé & de la colle forte.

Le *maſtic des Vitriers* ſe fait avec du blanc de céruſe, du blanc d'Eſpagne, de la litharge d'or & de l'huile de lin.

Maniere de nettoyer le Similor, le Tombac & autre métal ſemblable.

Quand la piéce qu'on veut nettoyer eſt ternie par le grand uſage, on prend du tripoli raclé bien fin dans un vaſe ou gobelet, on y verſe de l'eau-de-vie, & on le délaye juſqu'à ce qu'il ſoit liquide S'il y a de la cire ou du ſuif ſur la piéce, il faut d'abord le faire fondre au feu, & après l'eſſuyer avec un linge, enſuite mettre du tripoli délayé ſur la piéce, & la bien frotter avec une broſſe qui ne ſerve qu'à cela : plus on la frottera, plus elle deviendra belle. Lorſqu'elle eſt bien frottée, on l'eſſuie avec un linge. Pour les piéces unies, on peut ſe ſervir d'un morceau de peau de chamois avec le même tripoli & l'eau-de-vie, ou de la pierre pourrie.

FIN.

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES
DANS LE TOME SECOND.

A.

Balancer,

D

E

G

K

L

N

S

Fin de la Table des Matieres du Tome second.

APPROBATION.

J'AI lu par l'ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Imprimé qui a pour titre *la Nouvelle Maiſon Ruſtique, par Liger.* Cet Ouvrage ne contient rien qui doive en empêcher la réimpreſſion. A Paris, ce 14 Décembre 1775.

Signé, LEBEGUE DE PRESLE.

PRIVILÉGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le ſieur HUMBLOT, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire réimprimer & donner au Public : *la Nouvelle Maiſon Ruſtique, par M. Liger* ; s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de ſix années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucuns Extraits ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelle, que l'Impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du préſent Privilége ; qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'Impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le ſieur HUE DE MIROMENIL ; qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le ſieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit ſieur HUE DE MIROMENIL ; le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans-cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie

des Préſentes qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Secrétaires foi ſoit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte-Normande, & Lettres à ce contraires : CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le dix-ſeptiéme jour du mois de Janvier, l'an de grace mil ſept cent ſoixante-ſeize, & de notre Regne le deuxiéme. Par le Roi en ſon Conſeil. *Signé*, LE BEGUE.

Je ſouſſigné, reconnois que Meſdames Veuves *Savoye* & *Deſaint*, Meſſieurs *Durand* neveu, *Bailly*, *Didot* jeune, *Delalain* & *Samſon*, ſont intéreſſés dans la nouvelle Maiſon Ruſtique, chacun pour leur part & portion, ſuivant l'Acte de Délibération du 10 Mai 1774. A Paris, ce 18 Janvier 1776.

Signé, HUMBLOT.

Regiſtré le préſent Privilège, & enſemble les parts & portions ci-deſſus, ſur le Regiſtre XX de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 518, fol. 81, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris, ce* 19 *Janvier* 1776.

Signé, LAMBERT, Adjoint.

Achevé de réimprimer en Janvier 1776.

De l'Imprimerie de CHARDON, rue Galande.

Reçu 240 f.

reçu 240 francs Butrault du Creusot à
Cussy Saone et Loire



